

BACALHAU COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau salgado
- 5 batatas médias
- 1/2 xícara de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 100 gr de azeitona preta sem caroço
- 4 tomates em rodela
- 1 lata de creme de leite
- 150 g de parmesão ralado
- Noz-moscada a gosto
- Salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando a água para dessalgar. Cozinhe o bacalhau e na água deste cozimento coloque também as batatas cortadas em rodela. Não deixe cozinhar demais.

Desfie o bacalhau. Refogue o alho e a cebola no azeite. Acrescente o bacalhau, a azeitona, a noz-moscada e o cheiro verde.

A seguir coloque o creme de leite. Acerte o sal se necessário. Em um refratário coloque as batatas em rodela e por cima o bacalhau.

Distribua o tomate em rodela e por último o queijo ralado. Leve ao forno para gratinar. Sirva acompanhado de arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56184-bacalhau-com-creme-de-leite.html>