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 rodelas

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

Desfie o bacalhau. Refoge 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 rodelas e por cima o bacalhau.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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