

BACALHAU DO AUGUSTO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado

4 dentes de alho picado

1 cebola grande

4 batatas grandes

500 g de mussarela fatiada

1 bisnaga ou copo de requeijão

orégano a gosto

azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o bacalhau

Dessalgue e guarde um pouco da água

Corte a batata em fatias e dê uma pré

Frite o bacalhau com azeite

Adicione o alho e a cebola picada

Em uma forma, monte em camadas com a batata, o bacalhau, o requeijão, a mussarela, o orégano e as azeitonas

Leve ao forno por 30 minutos a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6876-bacalhau-do-augusto.html>