

FRICASSÊ DE BACALHAU

INGREDIENTES

800 g de bacalhau em fatias (dessalgado)

5 espigas de milho verde cortadas

2 tomates cortados em cubos

200 g de requeijão cremoso

150 g de queijo mussarela

2 colheres (sopa) de azeite de dendê

5 dentes de alho

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o alho no azeite

acrescente os tomates em cubos, refogando

Triture as 3 espigas no liquidificador; reserve

Coloque o bacalhau e as 2 espigas restantes junto ao tomate; tampe

Mexa delicadamente por volta de 2 minutos e desligue

Acrescente o requeijão, o milho triturado e o cheiro

Disponha em um refratário médio e leve ao forno a 180

Acrescente a mussarela e leve ao forno por mais 10 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11636-fricasse-de-bacalhau.html>