

BACALHAU NO FORNO

INGREDIENTES

500 g de bacalhau

azeite extra virgem

6 batatas grandes

2 cebolas grandes

8 ovos

azeitona a gosto

queijo mussarela

orégano

1 cebola para o molho branco

2 colheres de manteiga

2 xícara de leite

1 colher (sopa) de maisena

noz-moscada a gosto

1 caixa de creme de leite

pitada de sal

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte

Coloque

Após esse tempo, desligue o fogo e reserve

Com o bacalhau já dessalgado, coloque

Cozinhe os ovos por 10 minutos e reserve

Rale 1 cebola e junte com a manteiga na panela

Em seguida, acrescente o leite, a maisena dissolvida no leite, um pouco da noz

Cozinhe por alguns minutos até ferver e reserve

Em uma travessa ou na forma, faça uma camada de azeite e, por cima, coloque a cebola cortada em rodelas finas e as batatas

Em seguida, adicione o bacalhau em lascas, a azeitona, os ovos e mais um pouco de azeite

Repita novamente a sequência de camadas por 2 vezes

Coloque o queijo e, por último, adicione o molho branco e orégano a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12841-bacalhau-no-forno.html>