

ESSE BACALHAU DE FORNO É SIMPLEMENTE PERFEITO! E É FACINHO DE FAZER...

INGREDIENTES

Purê

1 e 1/2 kg de batata cozida e amassada

1 copo de requeijão

1 colher de sopa de margarina

Sal a gosto (use pouco pois o bacalhau já é salgado)

Recheio

1 e 1/2 de bacalhau dessalgado

2 dentes de alho amassados

1 cebola grande em fatias

2 tomates picados

1 pimentão vermelho picado

1 pimentão amarelo picado

Azeitonas Preta sem caroço picada a gosto

Coentro ou salsinha a gosto

Corrija o sal se necessário

Azeite

Cobertura

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite

200 grs de mussarela picada

MODO DE PREPARO

Purê:

Leve ao fogo a batata amassada, o requeijão e a margarina ... mexa bem .

Recheio

Deixe o bacalhau de molho por pelo menos 24 hs na geladeira, trocando a água. Depois afervente o bacalhau por uns 10 minutos.

Na panela refogue com azeite a cebola, o alho, em seguida junte os demais ingredientes. Por ultimo coloque o bacalhau em lascas grandes.

Cobertura

Misture bem todos os ingredientes

Montagem

Na travessa coloque o purê, o recheio e a cobertura. Regue com azeite e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://areceitadavez.com.br/receita/14094-esse-bacalhau-de-forno-e-simplesmente-perfeito-e-e-facinho-de-fazer.h
tml](https://areceitadavez.com.br/receita/14094-esse-bacalhau-de-forno-e-simplesmente-perfeito-e-e-facinho-de-fazer.html)