

BACALHAU SENSACÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau dessalgado e desfiado
4 batatas grandes
1 requeijão
1 creme de leite
1 cebola pequena (ralada)
coentro picadinho
2 dentes de alho amassados
300 gr de queijo mussarela (pode substituir por prato)
meio pacote de queijo ralado
3 colheres de leite em pó
2 colheres de margarina
orégano à gosto.
azeite para refogar o bacalhau

MODO DE PREPARO

Faça um purê de batatas com o leite e a margarina

Refogue o bacalhau com o azeite, o coentro, a cebola, o alho e sal a seu gosto

Misture o creme de leite com o requeijão

Em uma travessa, coloque o purê, depois o bacalhau, depois a mistura do creme de leite e requeijão, por cima o queijo mussarela, o queijo ralado e o orégano

Leve ao forno por mais ou menos 20 minutos ou até gratinar o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5226-bacalhau-sensacao.html>