

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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