

LASCAS DE BACALHAU AO FORNO

INGREDIENTES

- 500 g de lascas de bacalhau dessalgado
- 8 batatas grandes cortadas em cubo cozida al dente
- 200 g de azeitonas verdes sem caroço
- 1 lata de milho
- 1 cebola fatiada ou em rodela
- 1 colher (sopa) de tempero baiano
- 1/2 xícara de cheiro verde fresco picadinho
- 1 colher (sopa) de orégano
- sal para corrigir, se necessário
- 4 dentes de alho fatiados na lâmina
- 1/2 xícara de azeite
- 400 g de requeijão
- 1 caixa de 200 g de creme de leite
- 1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite misture a cebola e deixe dourar

Em seguida, coloque o alho e frite junto com a cebola

Quando ambos estiverem dourados, adicione o bacalhau, o milho, as azeitonas, o cheiro verde e o tempero baiano

Deixe essa mistura refogar enquanto coloca as batatas já cozidas em um refratário que possa ir ao forno

Misture as batatas com o refogado de bacalhau

Adicione o requeijão, o creme de leite e misture

Por cima, salpique o queijo parmesão ralado

Leve ao forno para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5511-lascas-de-bacalhau-ao-forno.html>