

BACALHAU DO AGUSTO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado
4 dentes de alho picado
1 cebola grande
4 batatas grandes
500 g de mussarela fatiada
1 bisnaga ou copo de requeijão
orégano a gosto
azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o bacalhau

Dessalgue e guarde um pouco da água

Corte a batata em fatias e dê uma pré

Frite o bacalhau com azeite

Adicione o alho e a cebola picada

Em uma forma, monte em camadas com a batata, o bacalhau, o requeijão, a mussarela, o orégano e as azeitonas

Leve ao forno por 30 minutos a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6876-bacalhau-do-agosto.html>