

BOLO DE BATATA COM BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de batatas
aproximadamente 700 g de bacalhau desalgado e pré cozido
salsinha e cebolinha a gosto
2 tabletes de polenguinho ou 3 colheres de requeijão
1 colher (sopa) de manteiga
100 g de queijo mussarela
azeite a gosto
azeitonas verdes picadas a gosto
cebola ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o bacalhau e reserve a água
Após cozidas, coloque no processador
Desfie o bacalhau e despeje em uma tigela com as azeitonas, o azeite, a salsinha, a cebolinha a gosto e a cebola ralada a gosto
Em um recipiente pequeno coloque um pouco da massa da batata, o recheio e finalize com o restante do creme de batatas
Coloque o restante do queijo para gratinar e leve ao forno preaquecido a 200
Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7324-bolo-de-batata-com-bacalhau.html>