

BACALHOADA GRATINADA COM CREME DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
1 kg de mandioca cozida e amassada
200 ml leite de coco
1 lata de creme de leite
100 g de azeitona preta sem caroço
1 pote de requeijão
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Afervente o bacalhau dessalgado na água; escorra e desfie retirando os espinhos
Em uma frigideira antiaderente aqueça 1/2 xícara de azeite e doure o bacalhau; reserve
Em uma tigela coloque a mandioca amassada, o leite de coco e meia lata de creme de leite
Se necessário, acrescente sal e misture bem até formar um creme liso; reserve
Misture bem o requeijão com o restante do creme de leite
Em um refratário grande untado com azeite coloque o creme de mandioca
Acomode as postas de bacalhau
Por cima, espalhe requeijão e creme de leite
Repita a operação como se fosse uma lasanha, alternando creme de mandioca, bacalhau e creme de requeijão
Finalize com a mistura de requeijão e creme de leite
Polvilhe o queijo ralado por cima
Leve ao forno preaquecido a 200
Sirva em seguida
Dessalgue o bacalhau

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10263-bacalhoda-gratinada-com-creme-de-mandioca.html>