

BACALHAU AO CREME

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado
2 cebolas grandes picadas
1 xícara de salsa e cebolinha picada
1 colher (sopa) de óleo
sal a gosto
4 batatas médias cortadas em quadrados e cozidas na água e sal
500 ml de creme de leite fresco
300 g de queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau em uma vasilha e acrescente água fervendo para ajudar a tirar a pele e descamá

Tire a pele e os espinhos, descame

Em uma panela grande, refogue as cebolas no óleo

Acrescente o bacalhau

Adicione a salsa e cebolinha e refogue por aproximadamente 10 minutos, mexendo sempre

Acrescente o creme de leite fresco

Acrescente por último as batatas já cozidas

Passe tudo para um pirex grande

Polvilhe o queijo por cima e leve ao forno para gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12626-bacalhau-ao-creme.html>