

BACALHAU NO FORNO

INGREDIENTES

500 g de bacalhau
azeite extra virgem
6 batatas grandes
2 cebolas grandes
8 ovos
azeitona a gosto
queijo mussarela
orégano
1 cebola para o molho branco
2 colheres de manteiga
2 xícara de leite
1 colher (sopa) de maisena
noz-moscada a gosto
1 caixa de creme de leite
pitada de sal

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte
Coloque
Após esse tempo, desligue o fogo e reserve
Com o bacalhau já dessalgado, coloque
Cozinhe os ovos por 10 minutos e reserve
Rale 1 cebola e junte com a manteiga na panela
Em seguida, acrescente o leite, a maisena dissolvida no leite, um pouco da noz
Cozinhe por alguns minutos até ferver e reserve
Em uma travessa ou na forma, faça uma camada de azeite e, por cima, coloque a cebola cortada em rodela finas e as batatas
Em seguida, adicione o bacalhau em lascas, a azeitona, os ovos e mais um pouco de azeite
Repita novamente a sequência de camadas por 2 vezes
Coloque o queijo e, por último, adicione o molho branco e orégano a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12841-bacalhau-no-forno.html>