

BACALHAU AO FORNO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau de qualidade
4 ovos
1 cebola média
brócolis a gosto
1 xícara de azeite
azeitonas a gosto
1 kg de batata cozida e amassada em purê
50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau dessalgando por 2 dias na geladeira, trocando a água todo dia
Depois cozinhe por 20 minutos, tire as peles e espinhas, mas deixe lascas grandes
Cozinhe o brócolis al dente e os ovos
Cubra com o purê de batatas, polvilhe o queijo ralado
Pode enfeitar com algumas azeitonas e rodela de ovo cozido
Leve ao forno quente por 15 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1554-bacalhau-ao-forno-com-brocolis.html>