

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1538-bacalhau-ao-forno-com-brocolis.html>