

BACALHAU DO AUGUSTO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado
4 dentes de alho picado
1 cebola grande
4 batatas grandes
500 g de mussarela fatiada
1 bisnaga ou copo de requeijão
orégano a gosto
azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o bacalhau

Dessalgue e guarde um pouco da água

Corte a batata em fatias e dê uma pré

Frite o bacalhau com azeite

Adicione o alho e a cebola picada

Em uma forma, monte em camadas com a batata, o bacalhau, o requeijão, a mussarela, o orégano e as azeitonas

Leve ao forno por 30 minutos a 180

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8092-bacalhau-do-augusto.html>