

BACALHAU ÀS NATAS

Ingredientes:

01 kg de bacalhau desfiado – previamente dessalgado
01 kg de batatas cortadas em cubos ou palha
03 cebolas cortadas finas
04 colheres de azeite
250 grs de requeijão ou queijo parmesão
02 latas de creme de leite sem soro
Parmesão para polvilhar

Modo de Preparo:

Aquecer bem o azeite, acrescentar a cebola, mexer até ficar dourada. Colocar o queijo, mexer até ficar bem misturado. Colocar o bacalhau e continuar mexendo. Colocar as batatas, mexer bem até ficarem uniformes. Acrescentar o creme de leite, misturar, colocar em um refratário, salpicar o queijo, levar ao forno pré-aquecido e gratinar.

RECEITA ELABORADA POR: Chef Cido Ferreira
Maio de 2011