

BAGUETINHA DE BACALHAU

INGREDIENTES

1/2 k de farinha de trigo
1 pacotinho de fermento biológico seco
1 colher (sopa) manteiga sem sal
1 colher (sopa) açúcar
1 colher (café) sal
1 ovo
Água morna
Gema para pincelar
1/2 kg bacalhau cozido e desfiado
1 bisnaga de catupiry 200 gramas
100 gramas de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande coloque a farinha, o fermento, o sal, o açúcar e a manteiga

Vai colocando a água aos poucos, amassando até desgrudar da tigela

Deixe descansar 30 minutos

Faça umas bolinhas

Em uma forma, coloque as bolinhas, deixe descansar 30 minutos e cubra com um pano limpo

Com um rolo, estique a massa, coloque uma porção de bacaçau e uma de catupiry e enrole

Pincele a gema e polvilhe o queijo parmesão

Leve ao forno por 45 minutos, mais ou menos, ou até ficarem douradas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4908-bagueteinha-de-bacalhau.html>