

ESCONDIDINHO DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg bacalhau cozido e desfiado
2 kg de batatas descascadas
2 colher (sopa) de manteiga
1 cebola fatiada fina
1/2 xícara (chá) de salsinha picada
1 xícara (chá) de leite
200 g de queijo parmesão ralado
pimenta
sal
azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o bacalhau, a salsinha, azeite e cebola
Acrescente a pimenta e o sal (reserve)
Cozinhe a batata na água do bacalhau
Com um garfo, amasse todas elas
Em uma panela, coloque a manteiga e acrescente as batatas
Mexa até que a margarina derreta por completo
Acrescente o leite aos poucos até que se obtenha a consistência desejada
Tempere com o sal
Em um refratário coloque uma camada de purê de batata
Coloque o bacalhau
Cubra com o restante do purê
Polvilhe o queijo ralado
Leve ao forno 30 minutos para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4974-escondidinho-de-bacalhau.html>