

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

Acrecente 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 acrecente as batatas

Mexa até que a margarina derreta por completo

Acrecente 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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