

ESCONDIDINHO DE BACALHAU COM ANGU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

1 copo de requeijão

1 pacote de milharina

2 cebolas

4 dentes de alho

7 tomates maduros

2 colheres (sopa) de azeite

Tempero a gosto

Coentro a gosto

200 ml de água

150 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite, as cebolas picadas, os alhos e os tomate sem pele e semente, seguido pela água.

Quando começar a ferver, junte o bacalhau.

Em uma segunda panela, ferva 1 litro de água e junte a milharina até dar consistência.

Logo após colocar em um refratário redondo, despeje o angu, seguido pelo bacalhau, uma segunda camada de angu e o restante do bacalhau, finalizando com requeijão e queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16587-escondidinho-de-bacalhau-com-angu.html>