

ESCONDIDINHO DE BACALHAU COM ANGU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
1 copo de requeijão
1 pacote de milho
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 tomates 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 o milho 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>