

ESCONDIDINHO DE BACALHAU À MINHA MODA

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 1 kg de aipim (mandioca ou macaxeira) cozido e espremido

1 ovo

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de queijo processado

200 g de creme de leite

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

RECHEIO:

Recheio: 2 cebolas médias picadas

1 pimentão vermelho sem pele picado

2 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de azeite

1 pote de cream-cheese ou queijo processado

600 g de bacalhau dessalgado, cozido e separado em lascas

2 tomates médios sem pele e sem semente picados

1/2 xícara (chá) de cebolinha picada

1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

1 colher (sopa) de molho de gergelim (opcional)

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (café) de coentro desidratado

1 colher (café) de ervas-finas desidratada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim em uma panela de pressão até que fique macio.

Pesse o aipim por um espremedor de batatas.

Acrescente o ovo, a manteiga, o creme de leite, o queijo processado e o queijo parmesão ralado.

Misture tudo muito bem e tempere com sal e pimenta a gosto.

Em uma panela média, em fogo médio, aqueça o azeite e acrescente a cebola e o alho e refogue por uns minutos.

Acrescente o pimentão picado e os tomates e refogue mais um pouco.

Adicione o bacalhau desfiado e dê uma refogada.

Adicione o cream-cheese, as cebolinhas picadas, as azeitonas picadas, o molho de gergelim, o molho inglês e os temperos desidratados.

Mexa bem e tempere com sal e pimenta a gosto.

Coloque o refogado em um refratário untado com azeite e polvilhe com queijo ralado.

Cubra com o purê de aipim e polvilhe com mais queijo ralado.

Leve ao forno médio, preaquecido, por uns 20 minutos ou até dourar a superfície.

Sirva quente acompanhado de uma boa salada verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17031-escondidinho-de-bacalhau-a-minha-moda.html>