

ESCONDIDINHO DE BACALHAU COM MACAXEIRA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de macaxeira
- 1 e 1/2 kg de bacalhau
- 1 caixa de creme de leite pequena
- 1 copo de requeijão
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 300 g de queijo mussarela
- 1 cebola pequena
- coentro e colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau de molho um dia antes para dessalgar, trocando a água duas vezes.

Desfie o máximo que puder, acrescente a cebola picada, o colorau e o coentro.

Faça um refogado usando um pouco de azeite ou óleo se preferir, reserve.

Cozinhe a macaxeira e ainda quente amasse bem até ficar uma pasta.

Acrescente o creme de leite, o requeijão, as 2 colheres de manteiga e vá misturando e colocando o leite até dar um ponto de creme, não pode ficar muito mole.

Em seguida, unte um refratário com azeite, coloque uma camada da macaxeira e cubra com o bacalhau. Coloque o restante da macaxeira e cubra com o queijo mussarela, cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 20 minutos, retire o papel alumínio e deixe dourar, fica maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23765-escondidinho-de-bacalhau-com-macaxeira.html>