

ESCONDIDINHO DE BACALHAU DO MANU

INGREDIENTES

PURÊ:

- Purê: 1 kg e 500 g de batata inglesa
- 1 xícara de chá de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara de manteiga
- noz-moscada a gosto
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 200 g de queijo muçarela ralada (para gratinar)

RECHEIO:

- Recheio: 1 kg e 500 g de lombo de bacalhau dessalgado
- 6 cebolas em rodela finas
- 4 dentes de alho
- 1 talo de alho-poró
- 1 ramo de tomilho
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de alecrim
- cheiro-verde a gosto
- 1 vidro pequeno de azeitonas pretas fatiadas
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 1 pacote de batatas fritas palito (congelada)
- 1 litro de azeite

MODO DE PREPARO

PURÊ:

- Purê: Cozinhe as batatas descascadas, em água com sal, até ficarem macias, cerca de 10 minutos.
- Escorra a água e amasse as batatas.
- Junte o leite, o creme de leite e a manteiga, misture bem.
- Tempere com noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto.

Corrija o sal, se necessário, e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Esquente o azeite, com 2 dentes de alho inteiros com casca (amassados levemente com a faca), a pimenta dedo-de-moça sem sementes, o tomilho, o louro e o alecrim, sem deixar ferver.

Coloque o bacalhau no azeite, sem deixar que ele atinja o ponto de fritura, cozinhando-o por 15 minutos.

Retire as postas de bacalhau já cozidas do azeite, deixe esfriar um pouco até que consiga retirar a pele, os espinhos e desfiar sem queimar as mãos.

Reserve o bacalhau desfiado.

Refogue metade das cebolas fatiadas e 2 dentes de alho picados, com 3 conchas do azeite do cozimento do bacalhau.

Junte o cheiro-verde picado, o alho-poró fatiado e as azeitonas pretas, refogue mais um pouco.

Acrescente a esse refogado o bacalhau desfiado, misture e deixe secar bem, em fogo baixo (cerca de 15 minutos), reserve.

Enquanto o bacalhau seca, frite as batatas palitos no que sobrou do azeite do bacalhau, escorra em papel toalha e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Forre o fundo de uma assadeira funda com o que sobrou das cebolas.

Regue com 1 ou 2 conchas do azeite do cozimento do bacalhau.

Espalhe o bacalhau refogado pela assadeira.

Coloque as batatas fritas.

Cubra com o purê de batatas.

Espalhe a muçarela ralada por cima e leve ao forno médio para gratinar.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27197-escondidinho-de-bacalhau-do-manu.html>