

ESCONDIDINHO DE BACALHAU COM BATATA BAROA

INGREDIENTES

500 g de batata baroa
300 g de bacalhau
azeitonas pretas a gosto
palmito a gosto
1 colher de sopa de margarina
1/2 copo de leite
1 sachê de tempero (nordeste da sazón)
azeite, cebola, alho, molho pronto a gosto
ervilhas a gosto
50 g de queijo ralado grosso

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata baroa na água e sal e reserve.

Cozinhe o bacalhau já dessalgado na água, desfie e reserve.

Faça um purê com a batata bem amassadinha, leite, margarina e o sachê de tempero.

Refogue a cebola ralada e o alho no azeite e depois coloque um pouco de molho de sua preferência.

Junte o bacalhau, as azeitonas, o palmito picado e as ervilhas e faça um refogado.

Em um refratário untado com azeite, coloque um pouco do purê, cubra com o recheio, o restante do purê e o queijo ralado.

Leve ao forno por 15 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/27580-escondidinho-de-bacalhau-com-batata-baroa.html>