

ESCONDIDINHO DE BACALHAU DO MENINO

INGREDIENTES

PARA O BACALHAU:

Para o bacalhau:
1 posta de bacalhau dessalgado, sem pele e sem espinhas, cozida e desfiada (cerca de 300 g)
1/4 de pimentão verde cortado em tiras
1 tomate pequeno cortado em tiras
1 cebola picadinha
2 dentes de alho amassados
azeite de oliva extra virgem
coentro picadinho a gosto

PARA O PURÊ:

Para o purê:
3 batatas inglesas, sem casca, cortadas em rodelas e cozidas no vapor
200 ml de creme de leite integral
15 azeitonas recheadas com pimentão
5 ovos de codorna para decorar
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

BACALHAU:

Bacalhau: Em uma panela, refogue a cebola no azeite extra virgem, depois acrescente o alho e deixe fritar um pouco. Acrescente o bacalhau desfiado, misture bem e acrescente o coentro e o pimentão, depois acrescente o tomate.

Coloque numa travessa pequena e reserve.

PURÊ:

Purê: Amasse as batatas e leve ao fogo com o creme de leite, misture bem e deixe cozinhar, mexendo sempre. Quando estiver bem misturado, acrescente as azeitonas e apague o fogo.

Coloque o purê na travessa e decore com os ovos de codorna.

Cubra com uma camada fina de queijo ralado e leve ao micro-ondas por 2 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29099-escondidinho-de-bacalhau-do-menino.html>