

# 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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