CASQUINHA DE BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado e desfiado

2 batatas médias cozidas e amassadas

1 cebola média picada em cubinhos

4 dentes de alho amassados

2 tomates sem pele e sem sementes picados

1/2 xícara de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

5 colheres de farinha de rosca

100 ml de leite de coco

2 colheres mais ou menos de azeitona preta picadinha

1 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho e deixa murchar um pouco.

Em seguida coloque o tomate e deixe refogar mais um pouco.

Acrescente o sal, se achar necessário e a pimenta-do-reino.

Deixe refogar mais um pouco, em seguida acrescente o leite de coco e a batata e misture bem.

Pegue os potinhos individuais ou uma travessa, caso queira fazer um prato único que possa ir ao forno.

Coloque o bacalhau deixando um centímetro para completar.

Misture a farinha de rosca com o queijo e polvilhe por cima do bacalhau.

Leve ao forno para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30849-casquinha-de-bacalhau.html