

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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