EMPADÃO DE BACALHAU AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo com fermento

4 colheres de sopa de margarina

3 gemas

2 colheres de queijo ralado

2 colheres de sopa de azeite doce

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de bacalhau desaugado de um dia para o outro

1/2 cebola picada

4 dentes de alho

1/2 tomate

1/2 pimentão

1 colher de sobremesa de cominho

1/2 colher de sopa de corante

1 xícara de extrato de tomate

2 colheres de sopa de azeite doce

1 caixa de creme de leite

3 colheres de queijo ralado

1 colher de chá de amido de milho

1 xícara de leite liquido

1 colher de sopa de orégano

1 lata de ervilha escorrida

1/2 xícara de água

Sal e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a margarina juntamente com a farinha de trigo, o azeite doce, queijo ralado e o sal.

Amasse bem até soltar das mãos.

Unte um refratário de vidro com margarina e coloque a primeira parte da massa até cobrir o fundo do refratário e guarde a outra metade da massa.

RECHEIO:

Recheio:Em uma frigideira coloque dois dentes de alho picados e amassados junto com a metade da cebola picada e duas colheres de azeite doce para dourar,coloque o bacalhau escorrido. Bata no liquidificador o restante do alho e da cebola, coloque também o tomate,pimentão,meia xícara de água, coentro, cominho, corante, extrato.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Coloque na xícara do leite o Queijo ralado, amido de milho, creme de leite e misture bem até dissolver. Em uma panela coloque um pouco de margarina para derreter e depois misture com os ingredientes do copo.

Misture bem com uma colher de pau em fogo brando até formar uma textura homogênea, separe o molho.

Misture com o bacalhau todos os ingredientes do liquidificador, cozinhe e, quando estiver quase pronto, coloque a ervilha e um pouco do orégano.

MONTAGEM:

Montagem:Espere o recheio esfriar e coloque no refratário com a primeira camada do molho branco,o bacalhau recheado e cubra com o restante do molho. Coloque a outra parte da massa que estava reservada e cubra todo o recheio. Para finalizar polvilhe um pouco de queijo ralado e orégano.

Coloque no forno médio a 250°C e aguarde assar por 30 minutos.

Quando estiver pronto espere esfriar um pouco e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33898-empadao-de-bacalhau-ao-molho-branco.html