

ESCONDIDINHO DE BACALHAU EM NEVE

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em pedaços
7 batatas grandes
150 ml leite
1 caixinha de creme de leite
300 gramas de mussarela
1 colher de margarina
3 ovos grandes (usar somente as claras)
5 ovos cozidos
3 tomates
2 pimentões
2 cebolas grandes
7 dentes de alho
azeite a gosto
azeitona preta ou verde a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 cheiro verde

MODO DE PREPARO

Pegar o bacalhau em pedaços, após dessalgado e reservar.

Na mesma água que dessalgou o bacalhau cozinhar as batatas.

Após cozidas espremer as batatas e fazer o purê colocando primeiro a margarina, depois o leite e, por último, o creme de leite (deixar esfriar).

Enquanto o purê esfria doure o alho em uma panela com azeite e pimenta-do-reino.

Acrescente primeiro a cebola, depois o bacalhau (puxe um pouco) e por último a azeitona, tomate, pimentão e cheiro verde.

Pegue a clara de 3 ovos e bata em neve, misture-a bem ao purê já frio.

Em uma forma coloque azeite no fundo e um pouco do bacalhau, cubra com parte do purê em neve, coloque o resto do bacalhau, os ovos cozidos picados e mais azeite.

Cubra com o resto do purê e coloque a mussarela.

Cubra com papel laminado e deixe no forno preaquecido até levantar fervura.

Remova o laminado e deixe dourar por mais um tempo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34256-escondidinho-de-bacalhau-em-neve.html>