ESCONDIDINHO DE BACALHAU AO LEITE

INGREDIENTES

BACALHAU:

Bacalhau: 500 g de bacalhau dessalgado e desfiado (na geladeira, aproximadamente 12 horas, trocando sempre a água do dessalgue)

1 colher (sopa) de orégano e/ou salsa desidratada

500 ml de leite para cozinhar o bacalhau

250 g de bacalhau dessalgado, cozido ao leite e desfiado

1/2 kg de batatas cozidas e feitas em purê

4 colheres (sopa) de azeite

2 dentes grandes de alho amassado

1 cebola média picada

5 unidades de champignons picados

3 colheres (sopa) de maizena / ou 03 colheres (sopa) de farinha de trigo

azeitonas picadas

100 g de passas

sal a gosto

queijo ralado e fatias finas de queijo mussarela para polvilhar e gratinar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de 20 cm x 25 cm coloque o refogado com o bacalhau, cubra com o creme da Maizena (ou farinha de trigo), por cima coloque o purê de batatas.

Polvilhe o queijo, coloque fatias finas de mussarela.

Leve ao forno médio a 200°C por cerca de 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37041-escondidinho-de-bacalhau-ao-leite.html>