

CASQUINHAS DE BACALHAU DA NATÁLIA

INGREDIENTES

2 dentes de alho amassados
1 cebola grande picada
3 colheres (sopa) farinha de trigo
4 tomates sem pele e sem semente
300 g de filé de polaca
2 postas de bacalhau desfiado e dessalgado
1 vidro de leite de coco
1/2 xícara de azeite
2 colheres de salsinha picada
conchas marinhas para assar e servir

MODO DE PREPARO

Dourar o alho no azeite. Quando dourar, retire o alho e jogue fora.
Refogue a cebola, o bacalhau e a polaca, misturando com o tomate (uns 5 minutos).
Adicione a farinha de trigo mexendo com colher de pau para envolver.
Acrescente o leite de coco, envolvendo todos os ingredientes.
Por último acrescente a salsinha.
Com uma colher de sopa, coloque a massa nas conchas limpas.
Alise, e polvilhe queijo ralado por cima.
Prepare o forno preaquecido em temperatura de 200°C.
Distribua as casquinhas numa assadeira de alumínio e leve ao forno médio de 7 a 10 minutos.
Ao ficarem douradas, pode desligar o forno e servir e em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39159-casquinhas-de-bacalhau-da-natalia.html>