

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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