ESCONDIDINHO CREMOSO DE BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de bacalhau
1 kg de mandioca
margarina ou manteiga, leite a gosto
1 cebola grande
3 dentes de alho grandes
200 g de ervilha previamente descongelada a do saquinho
200 g de palmito picado
2 tomates sem pele e sem sementes picados
azeitonas pretas sem caroços
2 latas de creme de leite 1 para o purê e outra para o recheio
1 saquinho de 250 g de batata palha
queijo parmesão ralado a gosto
farinha de rosca grossa a gosto
queijo catupiry à vontade e 1 colher de sobremesa de farinha de trigo ou amido de milho dissolvida em água fria

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Após este processo, fervê-lo por 10 minutos e, em seguida retirar pele e espinhas, desfiando-o e reservando-o em azeite virgem (a gosto) por 1 hora.

Em seguida, dourar em azeite, a cebola em pequeninos pedaços e o alho em espremedor específico, juntar o bacalhau até fritá-lo por 10 minutos, acrescentando logo após o tomate, a ervilha, o palmito, a azeitona e afogar o conteúdo com pouca água por mais 10 minutos em fogo brando até atingir a consistência ideal. Juntar por último o creme de leite e a farinha de trigo (ou o amido de milho) dissolvida em água, fervendo por mais alguns minutos e mexendo para não empelotar.

PURÊ:

Purê: Após cozinhar a mandioca, espremê-la ainda quente no espremedor de batatas, reservando numa panela e juntando a margarina, o leite e sal a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar uma camada do purê de mandioca numa forma refratária média (pirex) e juntar o recheio, complementando-o com catupiry a gosto.

Cobrir integralmente o recheio com nova camada do purê e salpicar com farinha de rosca, queijo parmesão e batata palha. Levar ao forno para gratinar.

Servir com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41652-escondidinho-cremoso-de-bacalhau.html>