

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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