

ESCONDIDINHO PORTUGUÊS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 kg de bacalhau fresco
1 maço de cheiro verde
1/2 cebola grande picada
1 tomate grande sem semente picado
1/2 pimentão picado
2 dentes de alho picados
1 xícara de café de azeite de oliva
1 xícara de café de suco de limão
1 pitada de colorau
1 pitada de sal a gosto
1 colher de sopa de leite de coco
1 colher de chá de azeite de dendê
1 colher de chá de molho de pimenta (opcional)
100 a 200 g de queijo tipo gouda ou reino fatiado ou cortado em cubos

MASSA:

Massa:8 batatas inglesas grandes cozidas e amassadas
1 xícara de chá de farinha de trigo sem fermento
1 xícara de chá de leite
1 xícara de café de azeite de oliva
1 xícara de café de maisena
3 colheres de sopa de manteiga
1 ovo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Corte o bacalhau em pedaços e deixe descansar em um hora em água fervente ou quente. Desfie o bacalhau e tempere com a pitada de sal, de coloral e o suco do limão e reserve. Em uma frigideira grande coloque o azeite de oliva e refogue primeiro a cebola e o pimentão, em seguida os

dentes de alho.

Acrescente o bacalhau, o tomate, o cheiro verde e as azeitonas, em seguida coloque um pouco de água e vá mexendo.

Acrescente o leite de côco, o azeite de dendê e o molho de pimenta e mexa.

Deixe cozinhando por mais dez minutos e está pronto o recheio.

MASSA:

Massa:Em uma vasilha junte todos os ingredientes da massa e mexa até ficar uma mistura homogênea

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa grande vá fazendo as camadas de massa e recheio, acrescentando o queijo tipo gouda ou reino ao recheio.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos.

Retire do forno e sirva acompanhado de um bom vinho do porto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41838-escondidinho-portugues.html>