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 grende 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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