

# PURÊ DE MANDIOQUINHA COM BACALHAU

## INGREDIENTES

- 600 g de bacalhau
- 1 Kg de mandioquinha
- 1 tomate
- 1 xícara de chá de alho porro
- 1 pitada de tomilho
- 1 folha de louro verde
- 1 pitada de manjeriçã
- 1 tablete de tempero para peixe
- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 2 colheres de sopa de azeite

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioquinha, após o cozimento passe pelo espremedor.

Dessalgue o bacalhau e desfie.

Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho porro e a cebola.

Coloque o bacalhau mexa um pouco e acrescente os tomates, o tomilho, o orégano, o tempero para peixe e a folha de louro, mexa por aproximadamente 3 minutos adicione o requeijão e mexa até que derreta.

Adicione o purê de mandioquinha e mexa por 5 minutos em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41903-pure-de-mandioquinha-com-bacalhau.html>