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 manjericão

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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