

ESCONDIDINHO DE BACALHAU À MODA PAULISTA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado
2 cebolas médias
2 tomates italianos
1 pimentão vermelho médio
3 dentes de alho
cheiro verde (com coentro ou salsa - dependendo do gosto)
1 pitada de pimenta-do-reino preta
sal a gosto
1 pitada de glutamato monossódico
1 pitada de corante vermelho ou açafrão espanhol
6 colheres de sopa de azeite extravirgem
1/2 limão siciliano pequeno
20 g de alho frito pronto
100 g de batata palha
1/2 kg de mandioquinha
3 colheres de sopa de manteiga extra sem sal

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em uma travessa de vidro grande, despeje o bacalhau até formar uma camada de aproximadamente dois dedos, como uma lasanha e regue com azeite extravirgem.

Sobre o bacalhau despeje o creme de mandioquinha e espalhe, até que o bacalhau fique escondido.

Misture o alho frito com a batata palha e jogue por cima, até que faça uma cobertura final e bem bonita.

Sirva a seguir, para a batata palha não murchar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45132-escondidinho-de-bacalhau-a-moda-paulista.html>