

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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