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 colorífico 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