

# BACALHAU DA SÔNIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 400 g de margarina em tablete culinária

4 copos de trigo (farinha especial)

2 gemas para pincelar

### RECHEIO:

Recheio: 1 kg de bacalhau dessalgado

4 colheres de trigo

2 cebolas

2 tomates

1/2 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

100 g de azeitona cortada

2 maços de coentro

2 maços de cebolinha verde

Azeite a gosto

Sal a gosto

Óleo a gosto

4 dentes de alho

### MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 3 colheres (sopa) de margarina

1 cebola grande triturada

3 colheres (sopa) de trigo

1 copo de requeijão cremoso

1 caixa de creme de leite

25 g de queijo parmesão

Sal a gosto

Noz-moscada a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Junte a margarina com o trigo e amasse bem. Reserve.

### MASSA:

Massa: Em uma panela adicione o óleo, refogue o alho, tomate, cebola, pimentão vermelho e amarelo triturados. Adicione o bacalhau e aguarde até cozinhar, sempre dando algumas mexidas. Adicione o trigo para engrossá-lo. Se for necessário pode aumentar a quantidade do trigo. Depois de engrossado, desligar o fogo e acrescente a cebolinha verde, coentro, sal e azeite.

### MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela adicione a margarina com a cebola triturada, deixando a cebola dourar. Em seguida acrescente o trigo, mexer por 02 minutos. Acrescente o leite, requeijão cremoso e o queijo parmesão. Mexer até engrossar. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, sal e noz-moscada. Mexer para misturar.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio cubra com uma camada de massa fina. Em seguida adicione o recheio do bacalhau e depois o molho branco. Com o auxílio de um garfo dar leves mexidas para que o molho branco penetre no recheio, deixando sempre bastante molho branco por cima. Por último cobrir com o restante da massa. Pincele com as gemas.

Leve ao forno em temperatura de 250°C por mais ou menos 30 minutos.

Seu empadão está pronto para deliciar-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46866-bacalhau-da-sonia.html>