

BACALHAU ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 250 g de bacalhau dessalgado e em pedaços
- Purê de 1,5 kg de batatas (pode usar purê de mandioca ou batata baroa)
- 3 pimentões em rodela (verde , vermelho e amarelo)
- 1 tomate em rodela
- 200 g de brócolis cozido
- 100 g de champignon fatiado
- 50 g de azeitona
- 2 copos de requeijão (não pode ser catupiry)
- 300 g de mussarela fatiada
- 200 ml de azeite
- 200 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

BACALHAU:

- Bacalhau: Refogue o bacalhau em metade do azeite.
- Acrescente os tomates, os pimentões e o brócolis.
- Depois de refogar por 5 a 10 minutos, acrescente o champignon e as azeitonas.

PURÊ:

- Purê: Com o purê ainda quente, acrescente o queijo ralado.

MONTAGEM:

- Montagem: Em um marinex, arrume o purê, de forma que fique um furo no meio (para o recheio).
- Ponha parte do refogado de bacalhau, cubra com um copo de requeijão.
- Regue com azeite e repita, de forma que fique 2 camadas de requeijão e bacalhau.
- Por fim cubra com bastante mussarela.
- Deixe no forno pré-aquecido por 15 minutos, até derreter toda a mussarela.
- Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48076-bacalhau-economico.html>