

# ESCONDIDINHO DE BACALHAU

## INGREDIENTES

1 kg bacalhau cozido e desfiado  
2 kg de batatas descascadas  
2 colher (sopa) de manteiga  
1 cebola fatiada fina  
1/2 xícara (chá) de salsinha picada  
1 xícara (chá) de leite  
200 g de queijo parmesão ralado  
pimenta  
sal  
azeite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o bacalhau, a salsinha, azeite e cebola  
Acrescente a pimenta e o sal (reserve)  
Cozinhe a batata na água do bacalhau  
Com um garfo, amasse todas elas  
Em uma panela, coloque a manteiga e acrescente as batatas  
Mexa até que a margarina derreta por completo  
Acrescente o leite aos poucos até que se obtenha a consistência desejada  
Tempere com o sal  
Em um refratário coloque uma camada de purê de batata  
Coloque o bacalhau  
Cubra com o restante do purê  
Polvilhe o queijo ralado  
Leve ao forno 30 minutos para gratinar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4974-escondidinho-de-bacalhau.html>