ESCONDIDINHO DE MERLUZA COM MANDIOCA

INGREDIENTES

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de Mandioca:1,2 kg mandioca cozida e espremida

600 ml de leite

Alho

1 colher (sopa) margarina

1 colher (sopa) maionese

1 caldo de legumes

Sal a gosto

FILÉ DE MERLUZA:

Filé de Merluza:1,5 kg de filé de Merluza cozido em água fervente por 3 a 5 minutos (escorra a água e reserve)

CREME DE PALMITO:

Creme de Palmito:1 vidro de Palmito 500g (escorra a água)

1 copo água

1 colher (sopa) rasa de trigo

1/2 copo de molho de tomate

2 tomates picados

1/2 cebola picada

alho a gosto

1/2 lata de milho verde

1/2 lata de ervilhas

sal a gosto

1 caixa de creme de leite (sem soro)

MOLHO DE TOMATE:

Molho de Tomate:1 sachê de molho pronto refogado de sua preferência

150 g de queijo mussarela para cobrir

MODO DE PREPARO

Prepare o purê de mandioca, refogando na margarina o alho, adicione a mandioca cozida e espremida, adicione o

leite, o caldo de legumes, sal a gosto e por último quando desligar a maionese.

Coloque em um refratário metade do purê, adicione o filé de merluza já cozido em água que estava reservado.

Faça o creme de palmito, refogue a cebola o alho em um pouco de óleo, adicione os tomates picados, a água, o molho de tomate, o palmito, o milho e as ervilhas e o sal, por último o trigo, mexa bem até engrossar e desligue o fogo.

Adicione a caixinha de creme de leite sem soro.

Coloque o creme de palmito em cima do filé de merluza.

Coloque o restante do purê de mandioca.

Adicione o molho de tomate pronto refogado.

Cubra com a mussarela.

Leve ao forno baixo cerca de 1 hora e 30 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52086-escondidinho-de-merluza-com-mandioca.html