

# ESCONDIDINHO DE BACALHAU DA VERONICA

## INGREDIENTES

### PURÊ:

Purê: 1,5 kg de batatas

1 copo e meio de leite

1 colher de chá de sal

2 colheres de manteiga

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1 kg de bacalhau

1 cebola

Cheiro verde a gosto

1 tomate

3 colheres de sopa de azeite

1/2 pacote de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário pincelado com azeite coloque a metade do purê, depois o bacalhau e depois o restante do purê e por cima o queijo ralado.

Leve ao forno a 180°C por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54016-escondidinho-de-bacalhau-da-veronica.html>