

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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