BATATA REACHEADA DE BACALHAU COM MEDALHÕES

INGREDIENTES

200 g de bacalhau

4 colheres de óleo ou azeite

1 tomate sem sementes

2 colheres de sopa de pimentão verde picadinho

4 colheres de sopa de cebola picadinha

3 dentes de alho amassados

Sal, pimenta, salsinha e cebolinha a gosto

200 ml de leite

2 colheres de farinha de trigo

4 batatas grandes

2 colheres de sopa de requeijão

8 fatias de bacon

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho de um dia para outro trocando a água pelo menos 4 vezes para dessalgá-lo.

Cozinhe-o na pressão por 30 minutos, deixe esfriar, desfie e reserve.

Em uma panela coloque o óleo/azeite, a cebola e o alho e deixe dourar; acrescente o bacalhau, pimentão, tomate, sal e pimenta,misture bem e deixe refogar por 5 minutos.

Em um recipiente misture o leite e a farinha diluindo bem e acrescente a mistura ao bacalhau e mexa até engrossar.

Desligue o fogo e acrescente a salsinha e cebolinha misture bem e reserve.

Lave bem as batatas, faça furos com um garfo e leve ao fogo na panela de pressão, desligue após 10 minutos após pegar pressão.

Espere esfriar, tire a casca da parte de cima das batatas e retire o miolo reservando em uma vasilha.

Encha as batatas com o recheio.

Acrescente ao miolo retirado das batatas o requeijão e amasse e misture bem, faça 8 bolinhas desta mistura e as envolva com as fatias de bacon.

Coloque em uma forma as batats recheadas e os medalhões e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até dourar bem o bacon dos medalhões.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55351-batata-reacheada-de-bacalhau-com-medalhoes.html