Escondidinho de Bacalhau

www.receitasdafia.com/receitas/escondidinho-de-bacalhau

Algumas receitas nasceram para brilhar como é o caso dessa maravilhosa receita de escondidinho de bacalhau com batata, Além de ser uma ótima opção para almoços em família ou jantares com amigos especiais é fácil de fazer e todos vão adorar!Anote ai.

Escondidinho de Bacalhau
Image not found or type unknown

45 min 5 porções

Ingredientes

- 4 batatas médias
- 2 colheres de sopa de manteiga
- ½ xícara de leite
- 1 colher (chá) de noz moscada
- 500 gramas de bacalhau em lascas dessalgado
- 1 cebola média
- 4 tomates médios
- ½ xícara de azeite
- 1 pacote (200g) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

1. Descasque, corte e lave as batatas. Em seguida cozinhe-as por, mais ou menos, 20 minutos ou até que fiquem macias ao ponto de purê.
2. Enquanto as batatas estiverem cozinhando pique a cebola, o alho e os tomates.
3. Refogue esses ingredientes com o azeite e, em seguida, adicione o bacalhau.
4. Escorra as batatas e amasse bem com um espremedor. Na mesma panela adicione o leite, a manteiga, as batatas amassadas e misture bem.
5. Adicione sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto.
6. Em um recipiente que possa ir no forno adicione o bacalhau com o refogado, por cima espalhe o purê de batata e polvilhe o queijo ralado.
7. Leve ao forno por 20 minutos nos 200°C ou até o queijo gratinar.
8. Sirva em seguida.