

RECEITAS GOSTOSAS

27-Abr-2020

Filomena Pécora

Sugestão para o Dia das Mães

Escondidinho Cremoso de Bacalhau

Ingredientes:

6
xícaras (chá) de molho de tomates

800
g de mussarela fatiada

6
xícaras de (chá) de queijo parmesão ralado

Refogado:

6
colheres de (sopa) de azeite de oliva

6
cebolas picadas

6
xícaras (de chá) de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado

6
tomates picados

6
xícaras (de chá) de azeitonas verdes picadas

Sal,
pimenta-do-reino a gosto

6
xícaras (de chá) de requeijão cremoso

Purê:

4
kg de batatas cozidas e amassadas

6
colheres de (sopa) de manteiga

6
xícaras de (chá) de creme de leite

Sal
a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite, e frite as cebolas e o bacalhau.

Põe os tomates, as azeitonas e refogue. Tempere com sal, pimenta e misture o requeijão. Desligue e reserve. Para o purê, em uma panela, em fogo médio, cozinhe as batatas, a manteiga, o creme de leite e o sal, até ficar homogêneo. Reserve. Em um refratário grande, espalhe metade do molho de tomate e metade do purê. Cubra com metade do refogado de bacalhau e da mussarela. Repita as camadas com o restante do refogado da mussarela, do purê e do molho de tomate. Polvilhe com o parmesão e leve ao forno médio (180° C) pré-aquecido, por 30 minutos e sirva em seguida.

Rende:
12 porções

Tempo de Preparo:
1 hora.