



Escondidinho de bacalhau



Rendimento

16 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade	100 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e desfiado)	5 xícaras (chá)	800 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Seleta de legumes (congelada)	4 xícaras (chá)	500 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Água	4 xicadas (chá)	800 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Requeijão culinário	2 xícaras e meia (chá)	500 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente o bacalhau e refogue, em fogo alto, por mais 3 minutos.
2. Adicione o HONDASHI® Profissional, a seleta de legumes e o cheiro verde, misture e refogue por 2 minutos. Retire do fogo e reserve.

3. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo e adicione o Purê de Batatas Ajinomoto®. Misture até adquirir consistência cremosa. Retire do fogo e reserve.

4. Em uma GN ½, espalhe o recheio de bacalhau e cubra com o purê de batatas. Distribua o requeijão culinário pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.