



# Escondidinho de bacalhau

Tempo de Preparo:

 00:40

Rende:

 4 Porções

## Ingredientes

- 4 batatas médias
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal  
Tirolez
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Leite
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média picada
- 1 colher (sobremesa) alho-poró picado
- 4 colheres (sopa) azeite
- Salsinha a gosto
- Azeitonas pretas a gosto
- 2 tomates
- 500 g de Bacalhau
- 3 colheres (sopa) Requeijão Cremoso Light  
Tirolez
- 50 ml de vinho branco seco
- 50 g de cogumelos
- 50 g de palmito
- Farinha de rosca
- 100 g de Queijo Parmesão Tirolez ralado

## Modo de Preparo

Cozinhe as batatas, faça um purê utilizando a Manteiga Sem Sal Tirolez, o leite e reserve. Dessalgue o bacalhau e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite e frite cebola, alho e alho-poró. Acrescente o bacalhau e deixe fritar um pouco.

Coloque os tomates sem sementes picados, pimenta-do-reino e acerte o sal.

Acrescente o vinho, os cogumelos fatiados, palmitos picados, as azeitonas e deixe cozinhar em fogo baixo até reduzir todo o líquido.

Por último, desligue o fogo, acrescente a salsinha picada e o Requeijão Cremoso Light Tirolez.

Em um refratário, coloque metade do purê de batatas, depois distribua o recheio e, por cima, coloque o restante do purê.

Faça uma mistura de farinha de rosca e Queijo Parmesão Tirolez. Polvilhe a mistura sobre o escondidinho.

Leve ao forno para gratinar. Sirva com arroz branco.