

GRATINADO DE BATATA COM BACALHAU E CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau pre cozido e desfiado
500 g de camarão fresco descascado
2 batatas grandes cortadas em rodelas e cozidas
1 xícara de cheiro-verde picado
1 xícara de salsa picada
1 cebola média picada
1 pimentão médio picado
3 dentes de alho
suco de 1 limão
1/2 xícara de vinho branco
1/2 xícara de azeite de oliva
1 colher (sopa) de azeite de dendê
200 ml de leite de coco
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Junte o bacalhau e o camarão em uma travessa, tempere com o suco do limão, sal e pimenta-do-reino e deixe marinado.

Em uma panela grande, coloque o azeite de oliva e refogue a cebola, o alho e o pimentão até dourar.

Coloque o bacalhau e o camarão já temperado na panela e vá mexendo.

Em seguida, coloque o vinho branco, o azeite de dendê e o leite de coco e mexa.

Acrescente o cheiro-verde, a salsa e continue mexendo.

Desligue o fogo e reserve.

Em uma travessa untada, coloque uma camada das rodelas batatas cozidas.

Despeje o preparo do bacalhau e camarão.

Cubra com o restante das rodelas de batatas.

Coloqueo queijo parmesão ralado por cima.

Leve ao forno a 200º C, por aproximadamente 20 minutos ou até gratinar o queijo.

Retire do forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19429-gratinado-de-batata-com-bacalhau-e-camarao.html>