

# SOUFLÉ DE BACALHAU AO MOLHO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

### SOUFLÉ:

Souflé: 1/2 kg de bacalhau  
3 colheres (sopa) de manteiga  
4 colheres (sopa) de farinha de trigo  
cebola, cheiros verdes  
2 e 1/2 copos de leite  
1/2 copo de leite de coco  
8 gemas e 8 claras (separadas)  
150 g de queijo  
3 caixas de passas  
1 kg de camarão médio temperado  
1 e 1/2 copo de leite  
1 lata de creme de leite  
1 colher (sopa) de catchup  
1 colher (sopa) de rum  
1 colher (sopa) de molho inglês  
1 e 1/2 colher (sopa) de extrato de tomate  
1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo  
pimenta, sal a gosto

### MOLHO:

Molho: 1 kg de camarão médio temperado  
1 1/2 copo de leite  
1 lata de creme de leite  
1 colher de sopa de catchup  
1 colher de sopa de rum  
1 colher de sopa de molho inglês  
1 1/2 colher de sopa de extrato de tomate  
1 colher de sopa cheia de farinha de trigo  
Pimenta, sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Faça um refogado com os camarões, o molho inglês e o catchup.

Deixe cozinhar um pouco, coloque o rum e o restante dos ingredientes.

Por último o creme de leite.

Colocar o creme em cima do soufflé de bacalhau e o restante numa molheira para servirem à gosto.

8 a 10 porções.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26734-soufle-de-bacalhau-ao-molho-de-camarao.html>