

TORTA DE BACALHAU COM CAMARÃO

INGREDIENTES

100 g de bacalhau desfiado
20 camarões de tamanho médio
4 ovos cozidos e cortados em fatias
50 g de brócolis
150 g de manteiga
50 g de farinha
50 g de queijo parmesão ralado
5 batatas
1/2 maço de salsinha
700 ml de leite
1 cebola
2 dentes de alho
alecrim
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Separe as folhas da salsinha do seu talo
Cozinhe o bacalhau junto com o camarão.
Reserve a água do cozimento.
Em uma panela, coloque os talos da salsinha, alecrim, 600 ml de leite e 100 ml da água do cozimento.
Leve ao fogo e desligue antes de levantar fervura.
Leve essa mistura ao liquidificador e bata junto com uma cebola e dois dentes de alho.
Bata bem e reserve.
Prepare um purê de batata e um creme branco.
Para o purê use 5 batatas, 100 ml de leite e 100 g de manteiga.
Para o creme branco use 50 g de farinha e 50 g de manteiga.
Adicione os temperos, as folhas da salsinha, o bacalhau desfiado e o camarão ao creme branco.
Em uma assadeira pequena, coloque o creme, os ovos fatiados e cubra com o purê de batata.
Por cima, jogue 50 g de parmesão ralado e cozinhe por 25 minutos, com forno preaquecido a 180°C.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28241-torta-de-bacalhau-com-camarao.html>