

# 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 salsa  
700 ml de leite  
1 cebola  
2 dentes de alho  
alecrim  
sal e pimenta

## MODO DE PREPARO

Separe as folhas da salsa do seu talo

Cozinhe o bacalhau junto com o camarão.

Reserve a água do cozimento.

Em uma panela, coloque os talos da salsa, 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 salsa, 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>