BACALHAU AO CREME GRATINADO

INGREDIENTES

500 g de bacalhau, sem sal e desfiado (e/ou filé de merluza)

200 g de camarão pequeno (ou tempero camarão em pó)

200 g de creme de leite

1 litro de leite frio

4 colheres de azeite

3 colheres de farinha de trigo

3 colheres de manteiga

8 batatas

sal e pimenta-do-reino a gosto

farinha de rosca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o bacalhau com azeite e camarão por 5 minutos, depois reserve

Em outra panela prepare o molho branco

Tempere com sal e pimenta e coloque o leite aos poucos, mexa bem rápido até ficar cremosa

Em uma travessa refratária monte o prato nesta ordem

Repita, até finalizar com creme, então polvilhe farinha de rosca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2966-bacalhau-ao-creme-gratinado.html