

CARAMUJO AO CREME DE BACALHAU E VELOUTÈ DE ERVAS

INGREDIENTES

RECHEIO DE BACALHAU:

Recheio de bacalhau:
2 colheres das de sopa de azeite
2 dentes de alho amassados
1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos
1 envelope de caldo de legumes ou peixe em pó 0% de gordura
250 g de palmito pupunha cortado em cubos bem pequenos
2 tomates sem a pele e sem sementes cortado em cubos médios
350 g de bacalhau dessalgado e refogado e desfiado
100 ml do caldo de cozimento do bacalhau
200 g de creme de leite UHT
3 fatias de pão de forma trituradas em processador
100 g de batatas cozidas e passadas por peneira
2 colheres das de sopa de cebolinha fresca picada
1/2 colher das de café de pimenta dedo de moça sem sementes e bem picada (opcional)
Sal, pimenta e temperos a gosto

MOLHO PESTO:

Molho pesto:
2 dentes de alho
1 colher das de sopa de alcaparras
1/2 colher das de café de pimenta dedo de moça sem sementes e bem picadas (opcional)
1 colher das de chá de orégano fresco
1 colher das de sopa de folhas de manjericão fresco
1 colher das de sopa de folhas de salsa fresca
50 g de queijo tipo parmesão faixa azul

VELOUTÈ DE ERVAS:

Veloutè de ervas:
50 g de manteiga
50 g de farinha de trigo peneirada
1 litro de leite frio
3 colheres das de sopa de queijo tipo parmesão faixa azul

100 ml de caldo obtido do cozimento do bacalhau
1/2 envelope de caldo em pó de legumes 0% de gordura
Sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto

PARA SERVIR:

Para servir:100 g de queijo tipo parmesão faixa azul

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE BACALHAU:

Recheio de bacalhau:Em uma panela média aqueça o azeite e doure o alho e a cebola.
Junte o caldo de legumes, o palmito, os tomates, o bacalhau e refogue.
Em seguida junte o caldo de cozimento do bacalhau, o creme de leite, o pão triturado e as batatas.
Tempere com a cebolinha fresca picada, a pimenta dedo de moça, sal, pimenta e temperos a gosto.
Mixa constantemente até obter um recheio bem seco. Utilize frio na montagem.

MOLHO PESTO:

Molho pesto:Bata todos os ingredientes do pesto em um processador pequeno até obter uma pasta. Reserve.

VELOUTÈ DE ERVAS:

Veloutè de ervas:Em uma panela grande derreta a manteiga e doure a farinha de trigo.
Junte metade do leite e continue mexendo até abrir fervura e engrossar.
Junta os ingredientes restantes e envolva delicadamente com auxílio de um fouet.
Deixe cozinhar por cinco minutos após inicio da fervura, verifique os temperos acrescentando mais se necessário.
Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Recheie a massa cozida e coloque-as em uma vasilha refratária grande.
Misture metade do molho pesto ao veloutè e cubra as massas recheadas. Finalize polvilhando com o queijo.
Leve ao forno para gratinar e sirva com o restante do molho pesto à parte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34926-caramujo-ao-creme-de-bacalhau-e-veloute-de-ervas.html>