

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 manjeriço 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.

Mexa 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.

Junte os ingredientes restantes e envolva delicadamente com auxílio de um fouet.

Deixe cozinhar por cinco minutos após início 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.

©2024 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>