FOLHADO DE BACALHAU COM CAMARÕES

INGREDIENTES

1 folha de massa folhada pronta

1 caixinha de 200 ml de molho bechamel

100 g Lascas de bacalhau

1 cebola pequena

1 dente de alho

1 fio de azeite ou óleo

50 g camarões para decorar

MODO DE PREPARO

Cortar a massa folhada do formato e tamanho que desejar.

Aqueça o forno a 200ºC, depois de preaquecido colocar massa folhada já cortada por cerca de 6 minutos ou até ficar levemente dourada.

Refogar a cebola e o alho com o azeite, depois de refogada acrescente o bacalhau e deixe refogar em fogo brando até ficar cozido, cerca de uns 6 a 10 minutos, dependendo da temperatura do fogão.

Depois de refogado o recheio, apague o fogo e acrescente o molho bechamel aos poucos, até ficar uma pasta (não é necessário usar os 200 ml).

Colocar o recheio na massa folhada e cobrir com a massa novamente, depois coloca-se uma gotinha de molho bechamel fixar o camarão na parte superior do folhado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35341-folhado-de-bacalhau-com-camaroes.html