

MACARRÃO AO CREME DE ASPARGOS E BACALHAU DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 500 g de macarrão tipo grano duro no formato desejado, cozido 'al dente'

1 receita de bacalhau assado

1 receita de creme de aspargos

BACALHAU:

Bacalhau: 1 kg de postas pequenas de bacalhau demolhado (pesado seco)

Azeite para regar o bacalhau

CREME DE ASPARGOS:

Creme de aspargos: 80 g de manteiga

80 g de farinha de trigo peneirada

800 ml de leite frio

200 g de creme de leite UHT

1 sachê de caldo de legumes em pó

500 g de aspargos frescos picados e escaldados

50 g de queijo brie bem picado

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

BACALHAU ASSADO:

Bacalhau assado: Coloque as postas de bacalhau em uma assadeira rasa e regue com azeite. Leve ao forno preaquecido a 200°C até que estejam douradas.

CREME DE ASPARGOS:

Creme de aspargos: Aqueça a manteiga e doure a farinha. Junte o leite frio de uma só vez, o creme de leite e o caldo de legumes e mexa até ferver e obter um creme levemente encorpado. Bata metade do creme em um liquidificador com os aspargos. Em seguida, coe e adicione ao restante do molho e deixe ferver. Junte o queijo brie e deixe ferver por mais cinco minutos. Prove os temperos, corrigindo se necessário. Utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o macarrão bem quente em um refratário. Coloque por cima o creme de aspargos, as postas de bacalhau e decore com algumas pontas de aspargos. Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36914-macarrao-ao-creme-de-aspargos-e-bacalhau-da-abima.html>