

BACALHAU ESPIRITUAL À VERNISSAGE

INGREDIENTES

PURÊ DE AIPIM:

Purê de aipim: 500 g de aipim

leite de coco

manteiga

sal

cheiro-verde

brócolis no alho, camarões cinza grelhados e tomatinhos cereja (opcional)

parmesão e farinha de rosca (para gratinar)

MODO DE PREPARO

PURÊ DE AIPIM:

Purê de aipim: Cozinhar o aipim descascado até que fique desmanchando, amassar bem, no fogo baixo.

Juntar o leite de coco, um pouco de manteiga, água se necessário, cheiro-verde e sal, tudo ao seu gosto.

PARA SERVIR:

Para servir: Colocar numa vasilha de cerâmica, cobrir com queijo parmesão e farinha de rosca e gratinar em fogo alto.

Depois de gratinado, se quiser, poderá enfeitar com brócolis passado pelo alho, tomatinhos cereja e camarão cinza grelhado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38425-bacalhau-espiritual-a-vernissage.html>