

SANDUÍCHE À MODA ZÉ DO PIPO DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 1 refratário grande
Pão de forma industrializado
1 receita de cebolas refogadas
1 receita de creme de bacalhau
100 g de requeijão cremoso de consistência firme
1 receita de purê de batatas
1 receita de cobertura nevada
6 colheres de sopa de queijo parmesão

CREME DE BACALHAU:

Creme de bacalhau: 50 ml de azeite
2 dentes de alho amassados
1 cebola grande cortada em cubos pequenos
500 g de bacalhau desfiado e dessalgado
1/2 sachê de caldo de peixe em pó
Sal, pimenta vermelha e noz moscada a gosto

CEBOLAS REFOGADAS:

Cebolas refogadas: 100 ml de azeite de oliva
400 g de cebola cortada em cubos bem pequenos ou a gosto
4 colheres de sopa de cheiro verde fresco
1 sachê de caldo de legumes em pó
Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

PURÊ DE BATATAS:

Purê de batatas: 2 colheres de sopa de manteiga
750 g de batatas descascadas e espremidas ainda quente
200 g de creme de leite UHT
150 ml de caldo do cozimento do bacalhau

Sal e pimenta a gosto

2 colheres de sopa de queijo parmesão

3 colheres de sopa de cebolinha verde fresca

COBERTURA NEVADA:

Cobertura nevada: 3 claras em neve

100 g de queijo tipo parmesão curado

MODO DE PREPARO

CEBOLAS REFOGADAS:

Cebolas refogadas: Aqueça o azeite em uma frigideira grande. Junte as cebolas e refogue até que estejam transparentes. Tempere com o cheiro verde, sal e pimenta a gosto. Utilize na montagem

PURÊ DE BATATAS:

Purê de batatas: Em uma panela antiaderente aqueça a manteiga e junte as batatas espremidas, o creme de leite e o caldo, mexendo até ferver. Tempere a gosto. Finalize acrescentando os demais ingredientes e reserve.

COBERTURA NEVADA:

Cobertura nevada: Em uma tigela misture delicadamente os ingredientes e utilize.

MONTAGEM:

Montagem: Distribua as fatias de pão forrando o fundo e laterais do refratário.

Em seguida espalhe o creme de bacalhau, pelotinhas do requeijão, o refogado de cebolas, o creme de batatas, a cobertura nevada e finalize com o parmesão. Leve ao forno aquecido a 200 °C por aproximadamente quinze minutos e asse até dourar. Sirva a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39272-sanduiche-a-moda-ze-do-pipo-da-abima.html>