

BADEJO CHIQUITA BACANA

INGREDIENTES

BADEJO:

Badejo: 1 filé alto de badejo

1 limão

sal a gosto

pimenta branca (opcional)

farinha de trigo

óleo (preferencialmente de arroz ou canola)

CREPES DE BANANA FLAMBÊ:

Crepes de banana flambê: 2 crepes

Banana prata ou d'água

molho 4 queijos (parmesão, catupiry, gorgonzola e provolone e um pouco de água para ficar molhadinho)

Açúcar e canela

1 laranja (caldo) e tirinhas da casca

Conhaque

CREPES:

Crepes: 2 copos (americano) de farinha de trigo

2 copos (americano) de leite

1 colher (sopa) de pó-royal

2 ovos

1 colher de chá de sal

2 colheres (sopa) de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

BADEJO:

Badejo: Pegue o filé, limpe e tempere com sal, pimenta branca moída e limão.

Passa-o levemente pela farinha de trigo e grelhe numa frigideira bem quente com óleo de arroz até o ponto que desejar .

CREPES:

Crepes: Bata tudo no liquidificador e passe por uma peneira fina.

Assar na crepeira ou na frigideira de teflon, untando-a na primeira assada com um pouco de manteiga.

Pegue dois crepes (panquecas) do tamanho de um pires de café e recheie com pedacinhos de banana (prata bem madura ou d'água, mais verdolenga) passados pela calda de açúcar com canela, caldo e casca fininha de laranja, manteiga e flambe com conhaque.

ARROZ AOS 4 QUEIJOS:

Arroz aos 4 queijos: Misture ao arroz, já pronto, uma porção de molho 4 queijos, cubra com queijo parmesão e gratine.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o badejo no alto do prato, ladeado pelos crepes, tendo aos pés o arroz aos 4 queijos montado com o aro metálico, regue com o caldo que sobrou da banana flambada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39761-badejo-chiquita-bacana.html>