

BACALHAU NO SABOR DAS MARAVILHAS

INGREDIENTES

200 g de champignons
Suco de 02 limões
500 g de bacalhau dessalgado e sem espinhas
100 g de farinha de trigo
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto para os legumes
Azeite 500 ml
400 g de cenoura ralada em fios (cozidos no vapor)
400 g de batatas cozidas no vapor
500 g de gorgonzola
Orégano a gosto
Pimenta do reino a gosto
Pimenta calabresa a gosto
1 colher de sopa de manteiga
100g de salsa picada
100g de azeitonas pretas
100ml de leite
5 dentes de alho laminados levemente fritos e com uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

MIX DE LEGUMES:

Mix de legumes: Rale a cenoura em fios e corte a couve-flor em mini buquês. Cozinhe ao vapor por cerca de 8 minutos.

Tempere com pitadas de sal e pimenta calabresa.

E por fim, em outra panela misture 1 dente de alho picado, 1 colher de sopa de manteiga, 400g de batata cozida, meia xícara de leite e 100g de gorgonzola.

Misture tudo até formar um creme e coloque em um saco de confeiteiro.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Na lateral do prato vamos fazer alguma pitangas de creme de batatas com o saco de confeiteiro.

No centro do prato vamos colocar os fios de cenoura e os mini buquês de couve-flor e repousar sobre eles o filé de bacalhau. Finalize com o molho pesto de azeitonas pretas e o champignon.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48136-bacalhau-no-sabor-das-maravilhas.html>