

DELÍCIA DE BACALHAU COM CAMARÃO

INGREDIENTES

4 postas de bacalhau
1 kg de camarão
1 limão
sal
azeite a gosto
5 cabeças de alho picado
1 cebola
2 tomates sem pele e semente
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
batata para o purê
Pimenta-do-reino a gosto
coentro

MODO DE PREPARO

Tire o sal do bacalhau e desfie (não fervente o bacalhau). Limpe o camarão e tempere com suco do limão, sal e pimenta-do-reino.

Bata no liquidificador, a cebola, o tomate, os pimentões

Refogue o alho picado no azeite, não deixe queimar, jogue o molho batido no liquidificador, os camarões e o bacalhau, prove o sal. Deixe ferver até os camarões estarem vermelho. Desligue o fogo.

Coloque no fundo de um pirex o purê e jogue o molho de camarão e bacalhau, cubra com o restante do purê. Coloque queijo parmesão ralado e leve ao forno.

Servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52172-delicia-de-bacalhau-com-camarao.html>