

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 tomante, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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