BACALHAU DE ANO NOVO

INGREDIENTES

500 g de camarões médios

500 g de bacalhau

3 bulbos de alho-poró

2 cebolas médias

3 dentes de alho

150 g de presunto cru

100 g de queijo parmesão ralado

1 xícara (chá) de salsinha picada

1 colher (chá) de manjerona fresca

2 colheres (sopa) de molho de gergelim

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 saquinho de batata palha

azeite de oliva o quanto for necessário

sal e pimenta-do-reino a gosto

Molho Branco

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 litro de leite

1 caixinha de creme de leite

1 colher (chá) de ervas-finas

noz-moscada a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto ou molho de pimenta

MODO DE PREPARO

Preparação

Com o bacalhau dessalgado, desfie o mesmo

Em uma panela grande, coloque 2 colheres (sopa) de azeite, os alhos e as cebolas bem picados e deixe dar uma refogada

Em seguida, incorpore os camarões lavados e escorridos

Adicione uma colher (sopa) de molho de gergelim e uma colher (sopa) de molho inglês, sal e pimenta a gosto e deixe refogar por uns minutos, reserve

Dê uma secada com um pano de prato no bacalhau para retirar o excesso de água

Na mesma panela, adicione mais duas colheres (sopa) de azeite e adicione o bacalhau dessalgado e desfiado

Adicione sal, se necessário, pimenta, o resto do molho inglês e do molho de gergelim

Por último, adicione a salsinha picada e deixe refogar por alguns minutos, reserve

Na mesma panela, adicione mais um pouco de azeite e adicione o alho

Adicione sal e pimenta a gosto e a manjerona e deixe refogar por uns minutos, reserve

Molho branco

Adicione a farinha de trigo e deixe dar uma tostada

Aos poucos, adicione o leite e mexa com um batedor de arame para não empelotar

O molho branco não deve ficar muito mole, é melhor que fique mais encorpado

No final, adicione as ervas

Por último, adicione o creme de leite

Montagem

Por cima, espalhe a batata palha e cubra com o molho branco

Sobre o molho branco espalhe o queijo parmesão ralado

Leve ao forno preaquecido a 180° C a 200° C, para gratinar, por uns 40 minutos ou até a superfície ficar gratinada

Sirva acompanhado de uma boa salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6032-bacalhau-de-ano-novo.html