BACALHAU COM CAMARÃO E PURÊ

INGREDIENTES

500 g de bacalhau

300 g de camarão

1 caixa de creme de leite

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

salsinha ou coentro a gosto

óleo ou azeite a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau colocando

Corte as batatas em rodelas e cozinhe bem para fazer o purê

Em uma panela coloque a cebola e o alho picados e refogue com azeite ou óleo a gosto (se quiser, acrescente uma pitada de sal)

Ainda com o fogo ligado, coloque o bacalhau dessalgado e refogue tudo junto

Após secar um pouco a água que o bacalhau soltar, acrescente os camarões (nessa parte o camarão é opcional, se preferir você pode substituí

Misture bem todos os ingredientes e apague o fogo

Salpique salsinha ou coentro por cima

Faça o purê a seu gosto

Coloque no refratário a metade do purê

Na outra metade, acrescente o creme de leite

No refratário, após colocar o purê (sem o creme de leite), coloque o refogado com o bacalhau e os camarões e finalize com o purê que sobrou já misturado com o creme de leite

Finalize polvilhando queijo ralado

Sirva com arroz branco, salada e/ou batata palha, fica uma delícia

Bom apetite

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8933-bacalhau-com-camarao-e-pure.html