



## Bacalhau com Miolo de Camarão Gratinado

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1/2 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- batata palha
- cebola
- azeite
- alho
- natas ligh
- queijo ralado

### Preparação

1. Coza o Bacalhau Desfiado, escorra e desfie em lascas.
2. Numa frigideira, aqueça o azeite, doure a cebola, o alho e misture o Bacalhau Desfiado, o Miolo de Camarão e a batata palha.
3. Junte as natas e envolva.
4. Coloque num refractário e cubra com queijo.
5. Vai ao forno a 200°C até gratinar.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g