



Bacalhau com Natas e Camarão 2

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 1 pacote de batata palha grande
- 3 pacotes de natas
- queijo ralado q.b.
- 1 copo de leite
- 3 dentes de alho e 1 cebola pequena
- 1/2 alho francês
- pimenta e noz-moscada q.b.
- sal e azeite q.b.

Preparação

1. Num tacho corte a cebola às rodelas fininhas, o alho francês e o alho. Junte azeite e deixe refogar.
2. Adicione o Bacalhau Desfiado descongelado e partido mais miudo e o Miolo de Camarão. Tempere com pimenta e noz-moscada.
3. Depois de cozinhados junte a batata e envolva bem, adicione o leite e as natas e mexa bem.
4. Retifique o tempero e se necessário junte sal, porque a batata pode ser um pouco salgada.
5. Deite o preparado num pirex e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno até estar tostado.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g



**Miolo de
Camarão 80/100**

350 g