



Bacalhau com Natas e Camarão 3

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb.de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60 200 g Pescanova
- 1 cebola e 1 dente de alho
- azeite
- 4 batatas
- salsa
- pão ralado
- 1 pacote de molho béchamel

Preparação

1. Retire as Supremas de Bacalhau do congelador, deixe descongelar e coza em água. Deixe arrefecer, desfie e reserve.
2. Retire a emb. do Miolo de Camarão Grande Cozido e deixe descongelar.
3. Pique a cebola e o alho, adicione azeite e deixe alourar. Adicione as Supremas de Bacalhau desfiado e o Miolo de Camarão Grande ao preparado anterior.
4. Frite as batatas em palitos e envolva tudo. Junte salsa picadinha. Coloque tudo num pirex, regue com molho béchamel e espalhe pão ralado por cima
5. Leve ao forno para gratinar um pouco.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**
200 g



**Supremas de
Bacalhau**
400 g



**Miolo de
Camarão 80/100**
350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**
250 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**
200 g