



## Empadão de Bacalhau com Miolo de Camarão

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 1-2 h



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350 g Pescanova
- cebola
- natas
- 1 kg de batatas
- azeite
- sal
- pimenta
- leite

### Preparação

1. Descascar, cortar e cozer as batatas e fazer o puré com leite.
2. Entretanto cozer as Postas de Bacalhau do Atlântico e o Miolo de Camarão.
3. Num tacho cobrir o fundo com azeite e refogar a cebola até alourar, adicionar as Postas de Bacalhau já desfiadas e o Miolo de Camarão, verificar o tempero de sal e pimenta e juntar as natas para ficar cremoso.
4. Num pirex colocar uma camada de puré, outra do preparado de Bacalhau e Camarão e terminar com o puré.
5. Levar ao forno a 190°.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Postas de  
Bacalhau**

700 g