



Quiche de Bacalhau e Camarão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 300 g de Camarão de Moçambique 22/34 Pescanova
- 1 emb. de massa quebrada
- 50 g queijo em pó
- 3 ovos
- 2 dl de nata culinária
- sal q.b.
- pimenta q.b.

Preparação

1. Coloque a massa quebrada sobre uma superfície enfarinhada e forre uma forma de quiche com a mesma.
2. Coza o Bacalhau em água temperada de sal e coza o Camarão Moçambique.
3. Escorra o Bacalhau e coloque-o na forma forrada de massa. Escorra, descasque e limpe o Camarão colocando-o sobre o Bacalhau.
4. Bata os ovos, junte as natas e o queijo em pó, temperando de sal e pimenta. Verta o preparado sobre o Bacalhau e o Camarão.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°, durante cerca de 30 min.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g



**Camarão
Moçambique**

22/34

400 g