

FOLHADO DE BACALHAU COM CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 retângulo de massa folhada com aproximadamente 680g, com 1,5 cm de espessura, 25 cm de comprimento e 15 cm de largura.
1 ovo batido
Farinha para polvilhar
700g de bacalhau demolhado
20 camarões cozidos, descascados e cortados em pedaços
70g de manteiga
A parte branca de um alho francês pequeno cortado em rodelas
1 dente de alho picado
1 folha de louro partida ao meio
2 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo sem fermento
200 ml de leite
200 ml de natas
Salsa picada
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos
Custo: 9.50 € | Custo por pessoa: 1.58 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/folhado-bacalhau-camarao-38852/>

PREPARAÇÃO

1. Com a ajuda de uma faca, marque um retângulo na massa, com 2 cm de diâmetro, como se fosse uma moldura.
Tenha uma atenção especial para que não corte a massa no fundo.
2. Num tabuleiro de ir ao forno, polvilhe com farinha e coloque a massa.
Pincele com ovo batido.
Se quiser, decore o centro do retângulo, com figuras feitas em massa folhada e pincele novamente.
Leve ao forno pré-aquecido nos 160° e deixe cozer durante 1 hora.
3. Entretanto, faça o recheio.
Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 1 minutos.
Depois do bacalhau cozido, retire-o com uma escumadeira e deixe arrefecer.
Reserve a água de cozer o bacalhau.
Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie.
4. Num tacho, leve ao lume a manteiga, o alho francês, o alho picado e o louro.
Mexa e deixe refogar lentamente sem deixar alourar.
Quando o alho francês estiver bem refogado, retire as folhas de louro e adicione as 2 colheres de sopa de farinha.
Mexa.
5. Aos poucos e sem parar de mexer, adicione 200 ml de água de cozer o bacalhau, o leite e as natas.
Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
Junte a salsa picada, o bacalhau e por fim o camarão.
Misture até que comece a borbulhar.
6. Passado 1 hora, retire a massa folhada do forno e delicadamente com uma faca, retire o topo da massa folhada.
Recheie a massa com o creme e tape com a tampa de massa folhada.
Para acompanhar este prato, utilize espargos com pimentos e cogumelos salteados ou outro acompanhamento a gosto, como uma salada.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com