

Bacalhau com Gambas

Peixe —   60 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bacalhau-com-gambas-continente-magazine



Ingredientes

900 g de bacalhau demolhado
Molho bechamel q.b.
500 g de gambas descascadas
1 pacote de batata palha
5 ovos
Queijo mozzarella q.b.
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
Salsa picada q.b.
Azeite q.b.
Caldo de peixe q.b.
Sal e pimenta preta q.b.

Confeção

1. Refogue a cebola e os alhos em azeite, tempere com pimenta, junte o bacalhau e deixe cozinhar durante uns minutos. Depois, adicione o caldo de peixe e a salsa.
2. De seguida, junte as gambas e deixe cozer durante uns minutos. Adicione depois a batata palha e os ovos e tempere com sal.
3. Coloque o preparado num pirex e vá alternando uma camada de bacalhau e uma de molho bechamel.
4. Polvilhe com queijo mozzarella e leve ao forno a dourar.