

soufflé de bacalhau e gambas



Ingredientes: 150 grama de bacalhau (desfiado)
80 grama de miolo de gambas (moídas)
4 unidade de ovos
0 totaste de queijo ralado
0 totaste de sal & pimenta
125 grama de puré de batata

Instruções de preparação:

Prepare o puré de batata, seguindo as instruções da embalagem. Depois de pronto, adicione-lhe o bacalhau desfiado e as gambas moídas. Junte as gemas, tempere com sal e pimenta e misture bem. À parte, bata as claras em castelo bem firme e adicione-as delicadamente ao preparado anterior. Deite o preparado numa forma de louça própria para fornos, previamente untada com manteiga. Polvilhe com o queijo e leve ao forno com uma temperatura média (180°C) até aumentar quase o dobro do volume. Sirva imediatamente, salpicado de manteiga.
Sugestões Adicionais: