



Crepe de bacalhau



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Ovo	2 unidades	100 g
Óleo	2 colheres (sopa)	300 ml
Amido de milho	1 xícara (chá)	100 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Sal	2 pitadas	0,8 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e desfiado)	3 xícaras (chá)	500 g
Páprica doce	2 colheres (chá)	10 g
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Leite	2 xícaras (chá)	400 ml
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: no copo do liquidificador, coloque o leite, os ovos, o óleo, o amido de milho, a farinha de trigo e o sal, e bata por 2 minutos em velocidade média, ou até obter uma mistura homogênea. Leve uma frigideira antiaderente em fogo médio, previamente untada com óleo, e coloque uma concha de massa, espalhando para ocupar toda a superfície. Mantenha no fogo por 2 minutos, ou até que apareçam pontos dourados na parte de baixo. Vire e deixe por mais 1 minuto. Repita o procedimento com o restante da massa e reserve.
2. Prepare o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto. Adicione o bacalhau, a páprica, o HONDASHI® Profissional, o sal, o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e o leite, e deixe refogar por 3 minutos, ou até engrossar. Junte a salsa e misture. Retire do fogo e reserve.
3. Em uma panela pequena, coloque 150 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto

isso, em um bowl pequeno, misture 50 ml do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e acrescente ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e reserve.

4. Montagem: pegue a massa de panqueca e distribua o recheio por toda a superfície. Dobre ao meio, aperte bem e dobre ao meio novamente, formando um triângulo. Repita o procedimento com todas as massas. Disponha todos os crepes em uma travessa, cubra-os com o molho branco reservado e finalize com a salsa. Sirva em seguida.