



Pratos Principais

Quiches e Empadas

## Soufflé de Bacalhau e Gambas

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 150 g de bacalhau (desfiado)
- 4 ovos
- 125 g de Puré de Batata instantâneo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	82,9 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	11,2 g	22%*
<b>Lípidos</b>	4,0 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	0,0 g	0%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Prepare o Puré de Batata, seguindo as instruções da embalagem.
- 2 Depois de pronto, adicione-lhe o bacalhau desfiado e as gambas moídas.
- 3 Junte as gemas, tempere com sal e pimenta e misture bem.
- 4 À parte, bata as claras em castelo bem firme e adicione-as delicadamente ao preparado anterior.
- 5 Deite o preparado numa forma de louça própria para fornos, previamente untada com manteiga.
- 6 Polvilha-se com o queijo e leva-se ao forno com uma temperatura média (180°C) até aumentar quase o dobro do volume.
- 7 Serve-se imediatamente, salpicado de manteiga.

**8** Pretende cozinhar sem glúten? Leia sempre os rótulos para se certificar de que todos os ingredientes da receita não contêm glúten. Os produtos e os princípios dos ingredientes podem mudar.