

# BACALHAU À MINHA MODA



## CONFEÇÃO

1. Coloca 0,7l de água na taça, no cesto para cozer a vapor coloca o bacalhau e os espinafres. Programa Steam 15 minutos.
2. Retira e reserva. Coloca as batatas, cenouras e ovos no cesto e programa Steam 30 minutos.
3. Retira e reserva.
4. Passe a taça por água limpa e coloque o acessório misturador. Corta-se as cebolas em meias luas e os alhos laminados e adiciona à taça. Acrescenta o azeite, que tem quase de cobrir as cebolas. Programa Slow Cook P1 10 minutos. Acrescenta o bacalhau e os espinafres, tempera com sal e pimenta e programa Slow Cook P1 5 minutos.
5. Num pirex de ir ao forno coloca a mistura anterior e por cima as batatas, cenouras e os ovos cortados às rodelas. Decora com azeitonas e rega com mais um pouco de azeite. Leva ao forno a 220° durante 15 minutos para gratinar.

## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE BACALHAU DESFIADO
- ESPINAFRES Q.B.
- 4 BATATAS CORTADAS ÀS RODELAS
- 2 CENOURAS CORTADAS ÀS RODELAS
- 2 OVOS
- 2 CEBOLAS MEDIAS
- 2 ALHOS
- SAL E PIMENTA
- AZEITE Q.B.
- AZEITONAS