

# BACALHAU TIPO À BRÁS



## INGREDIENTES

- 250 GRAMAS BACALHAU DESFIADO
- 1 CENOURA
- 1 ALHO FRANCÊS
- 1 PITADA DE SAL
- 1 PITADA DE PIMENTA
- 1 PITADA NOZ MOSCADA
- 2 OVOS
- FIO DE AZEITE
- AZEITONAS P GUARNECER

## CONFEÇÃO

1. Picar a cenoura velocidade 7 (lâmina picadora)

---
2. Trocar a lâmina pela misturadora, juntar alho francês às rodelas finas e azeite, velocidade 1 ( 5min) 100 graus.

---
3. Retirar a tampa e juntar bacalhau, sal,pimenta e noz moscada, 5 min 100 graus velocidade 1.

---
4. Colocar o preparado na frigideira, deixar evaporar a água em lume brando.

---
5. Num recipiente bater um ovo e uma clara deitar sobre o preparado e envolver com ajuda da espátula.

---
6. Servir guarnecido com cenoura ralada e azeitonas.

---