

BACALHAU COM NATAS



INGREDIENTES

- 4 POSTAS DE BACALHAU
- 2 CEBOLAS GRANDES PICADAS
- 4 DENTES DE ALHO PICADOS
- AZEITE Q.B
- 1 PACOTE DE NATAS LIGHT
- 1,5 KG BATATAS AGRIAS
- BECHAMEL :
- 1 LT DE LEITE
- 110 GR DE FARINHA ARROZ
- 50 GR DE MANTEIGA
- NOZ MOSCADA, PIMENTA E SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Comecei pelo bechamel colocar a lamina amassar / triturar com tudo 30 seg, vel 9 para juntar tudo, existe outra forma de fazer mas desta vez fiz assim ????????

2. Programar 25 minutos, 95 graus, vel 4.

3. Nos últimos 10 minutos aumentei para 100 graus e temperar com sal, pimenta, noz moscada.

5. Desfiar o bacalhau e coloquei as batatas na actify com um pouco de azeite a fritar (mais saudável) (caso não tenham cozidas também são boas).

7. Na CC colocar lâmina picadora com cebola e alhos 30 seg, vel 12 repeti duas vezes para ficar bem picado. Retirar lâmina e colocar acessório misturador.

8. Adicionar azeite e bacalhau 15 minutos, 100 graus, vel 4.

9. Adicionar bechamel 30 seg, vel 6 e 7.

10. Colocar num tabuleiro as batatas depois bacalhau regar com natas e polvilhar com pão ralado.

11. Levar ao forno pré aquecido a 180°C por 10 a 15 minutos.

13. Para a próxima com estas quantidades aumento um pouco no bechamel.

15. O meu ficou um pouco seco mas está muito saboroso...
