

MILFOLHAS DE CURGETE, BACALHAU E MOZZARELLA



CONFEÇÃO

1. Lave e corte as curgetes em rodelas finas. Verta 0,7 L de água na taça. Coloque os lombos de bacalhau no cesto de cozer ao vapor e coloque-o no robot. Selecione o programa Vapor durante 20 minutos. Ao fim de 10 minutos, junte as curgetes. No final do programa, deixe arrefecer. Lave e seque a taça.
2. Na taça com o acessório batedor, deite os ovos, o leite, as natas. Tempere com sal e pimenta. Selecione a velocidade 6 durante 1 minuto com a tampa reguladora de vapor colocada.
3. Pré-aqueça o forno a 200°C. Corte a mozzarella em fatias. Unte uma travessa. Coloque metade das curgetes no fundo da travessa e cubra-as com mozzarella. Junte o peixe desfiado e termine com as restantes curgetes. Regue com a preparação anterior.
4. Leve ao forno, em banho maria, durante 45 minutos. Deixe arrefecer e guarde no frigorífico durante pelo menos 3 horas.

INGREDIENTES

- 700 G DE CURGETES
- 1 BOLA DE MOZZARELLA
- 2 LOMBOS DE BACALHAU
- 3 OVOS
- 40 CL DE LEITE
- 15 CL DE NATAS
- 2 C.S. DE AZEITE
- SAL
- PIMENTA