

TORTA DE BACALHAU



INGREDIENTES

- 400 GR DE BACALHAU DEMOLHADO
- 600 GR DE BATATAS
- 7 DL DE ÁGUA QUENTE
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 3 DENTES DE ALHO
- 0,5 DL DE AZEITE
- 1,5 DL DE LEITE
- 4 OVOS
- 75 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO
- SAL Q.B.
- PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B. (OPCIONAL)
- MAIONESE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça, sem acessório, coloque as batatas cortadas em cubos e cubra com água quente (no mínimo 0,7 dl) com uma pitada de sal. Insira o cesto de cozer a vapor, com o bacalhau. Selecione o programa Steam.
2. No final do programa, escorra bem as batatas e o bacalhau. Elimine a água da taça. Desfie grosseiramente o bacalhau, eliminando as peles e espinhas.
3. Coloque na taça a lâmina Ultrablade e a cebola cortada, os dentes de alho e o azeite. Faça Pulse durante 30 seg. Abra, puxe para baixo a cebola que se encontra nas paredes da taça e repita 30 seg de Pulse.
4. Junte o bacalhau já arranjado e, na velocidade 12, pique durante 1 minuto. Abra a taça, puxe para baixo o preparado e pique durante mais 1 minuto na velocidade 12. Verifique se está bem picado; se não, acrescente mais 1 minuto.
5. Separe as gemas das claras.
6. Troque para o acessório batedor.
7. Junte as batatas, as gemas, o leite, a farinha, o fermento e os temperos ao preparado que se encontra na taça. Na velocidade 4, bata durante 3 minutos. Aumente para a velocidade 6 e bata mais 3 minutos. Retifique os temperos.
8. Retire o preparado da taça e reserve. Lave a taça e o acessório batedor e seque-os bem.
9. Entretanto, aqueça o forno a 170 graus e unte uma forma retangular (para tortas) com margarina, forre com papel vegetal e volte a untar com margarina e a polvilhar com farinha.
10. Coloque as claras na taça da CC, munida com o acessório batedor, e bata-as durante 4 minutos na velocidade 7. Devem ficar em castelo.
11. Envolve delicadamente as claras no preparado de bacalhau que

reservou.

12. Verta o preparado para a forma e leve ao forno durante cerca de 35 minutos. Confirme a cozedura, fazendo o teste do palito. A torta deve estar dourada por cima e bem cozida por dentro.

13. Deixe arrefecer um pouco, fora do forno e desenforme para cima de um pano ou de um tapete de silicone. Deixe arrefecer mais um pouco, barre com maionese e enrole em forma de torta.

14. Serve-se morna, acompanhada com couves ou grelos salteados ou com uma salada verde.

15. DICA: Prato excelente, para aproveitar o bacalhau, as batatas e as couves, da ceia de Natal.
