

# BACALHAU À ZÉ DO PIPO



## CONFEÇÃO

1. - Descascar e cortar as batatas em pedaços e colocar na taça da CC cobertas de água com um pouco de sal.
2. -Na panela de vapor, colocar o bacalhau, e prog. 120º/35 min.
3. -Ligar o forno a 180º
4. -Quando terminar desfiar o bacalhau em lascas. e reservar as batatas dentro de um recipiente com a água da cozedura, para as batatas não secarem.
5. -Colocar o acessório misturador, cortar a cebola e os alhos em rodelas finas, e deitar o azeite e prog. Slow Cook 1 (vel.2/130º/5 min.)
6. -No final do tempo juntar o bacalhau e o vinho branco e prog. Slow Cook 1 novamente.
7. -Deitar o bacalhau no centro de um pirex de forno.
8. -Escorrer as batatas, e colocar na taça, junto com o acessório batedor, vel.7/30 seg.
9. -Deitar um pouco de leite a gosto, 1 noz de margarina, e ligar novamente vel.7/30 seg.
10. -Deitar o puré no pirex á volta do bacalhau, e deitar a maionese por cima do bacalhau.
11. Levar ao forno a 200º até dourar.

## INGREDIENTES

- -2 POSTAS DE BACALHAU
- -500 GR BATATAS
- -1CEBOLA
- -2 DENTES DE ALHO
- -2 C. SOPA DE AZEITE
- -1 C.SOPA DE VINHO BRANCO
- -LEITE Q.B.
- -MARGARINA Q.B
- -NOZ MOSCADA
- -SAL
- -MAIONESE Q.B