

# BACALHAU À ZÉ DO PIPO



## CONFEÇÃO

1. Descascar e partir a batata em cubos pequenos. Na taça colocar 0,7L de água, colocar as batatas no cesto de vapor e programar steam/20 min.
2. Colocar numa travessa de forno, a cebola em meias luas, 1 dente de alho esmagado, o pimento cortado em tiras e azeite a gosto e levar ao forno a 180C. Ir vigiando.
3. Terminado o programa descartar a água, colocar na taça as postas de bacalhau com o louro, o outro dente de alho esmagado com casca e leite até cobrir o bacalhau. Colocar o cesto com as batatas (para as manter quentes), e programar 90C/10 min. Reservar o leite, colocar o bacalhau na travessa.
4. Colocar o acessório batedor com as batatas vel6/30seg.
5. Adicionar a manteiga, a noz moscada e a pimenta vel6/1 min. Ir deitando parte do leite pelo orifício da tampa até atingir a consistência desejada. Colocar o puré na travessa de forno.
6. Colocar a maionese por cima das postas de bacalhau.
7. Levar novamente ao forno a 200C durante 15/20 minutos.
9. Para a maionese (fiz com a varinha enquanto a CC trabalhava para ser mais rápido)
10. Colocar todos os ingredientes excepto o óleo e o sumo de limão/vinagre no copo da varinha. Ligar a varinha no máximo, começando a verter em fio fino o óleo até a maionese ganhar consistência.
11. Adicionar sumo de limão/vinagre a gosto e emulsionar novamente com a varinha. Provar e rectificar temperos se necessário.

## INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 500G DE BATATA
- 0,7L DE LEITE
- 1 C. SOPA DE MANTEIGA
- 1 PIMENTO VERDE
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- PIMENTA E NOZ MOSCADA AV
- AZEITE QB
- PARA A MAIONESE:
- 1 OVO
- 1 DENTE DE ALHO PEQUENO
- 1 C. SOPA DE MOSTARDA
- 150ML DE ÓLEO
- SUMO DE LIMÃO/VINAGRE QB
- PIMENTA E NOZ MOSCADA QB