

# BACALHAU COM NATAS "FINGIDO"



## INGREDIENTES

- 400 GR. BACALHAU DESFIADO (DE COMPRA)
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 750 GR. BATATA
- AZEITE Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1/2 BROA MILHO OU PÃO RALADO
- BÉCHAMEL
- 750 ML LEITE MAGRO
- 70 GR. FARINHA
- 40 GR. MANTEIGA
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Cortar as batatas aos cubos pequenos e fritar ligeiramente (fritei na fritadeira a ar quente), reservar.
2. Colocar na taça a lâmina picadora, depois a cebola partida em 4 e os alhos. Picar na V. 12, 20 segs. Substituir a lâmina picadora pelo acessório misturador, juntar o azeite e refogar no programa Slow Cook, P1, 7 min. Acrescentar o bacalhau, a folha de louro, a pimenta e no mesmo programa seleccionar P2, 90°, 7 min.
3. Retirar o preparado e reservar (não esquecer de retirar a folha do louro).
4. Para o béchamel, lavar e secar a taça. Colocar o acessório batedor, adicionar o leite, a farinha, a manteiga, a noz-moscada, o sal e a pimenta. Seleccionar o programa Molhos, a 100°, V. 6, 10 min, reservar.
5. Colocar as batatas fritas no fundo de uma assadeira, de seguida dispor o preparado do bacalhau e deitar por cima metade do béchamel. Misturar ligeiramente para que fique tudo envolvido no molho e por fim regar com o restante molho.
6. Por fim, polvilhar por cima com broa ralada ou pão ralado e levar ao forno previamente aquecido a 200°, durante 15 min ou até a broa ficar dourada.