

BACALHAU COM BECHAMEL



INGREDIENTES

- 1 LOMBO DE BACALHAU COM APROXIMADAMENTE 500 GR
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- AZEITE Q.B.
- 150 GR QUEIJO RALADO MOZARELA
- 150 GR DE BATATA PALHA FINA
- BECHAMEL
- 500 ML LEITE MAGRO
- 4 C. SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 1 C. SOPA DE MANTEIGA
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar água quente na taça, sem acessório e cozer o bacalhau a 130°, 7 min.

2. Retirar o bacalhau da taça e deixar arrefecer um pouco.

3. Entretanto colocar o acessório batedor, o leite, farinha maizena, o sal, a manteiga e a noz-moscada. Selecionar o programa Molhos, 100°, V. 6, 10 min.

4. Retirar o bechamel da taça e reservar.

5. Lavar a taça e picar a cebola e os alhos com a lâmina picadora, V. 12, 20 segs.

6. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e juntar o azeite, Slow Cook P1, 5 min.

7. Juntar a folha de louro e o bacalhau, Slow Cook, P2, 5 min.

8. Colocar no fundo de uma assadeira a batata palha, de seguida o preparado do bacalhau e por fim o bechamel (reservar um pouco para cobrir).

9. Envolver cuidadosamente com 2 espátulas e cobrir com o molho reservado.

10. Polvilhar com queijo ralado e levar ao forno a gratinar 7 min.

11. Nota: podem substituir o queijo por pão ralado.
