Peixe e Marisco

PESCADA COM BÉCHAMEL

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
3 Doses

INGREDIENTES

- 4 BATATAS GRANDES
- 4 POSTAS DE PESCADA
- SAL Q.B.
- QUEIJO PARMESÃO RALADO
- OREGÃOS Q.B.
- MOLHO BÉCHAMEL:
- (PODE-SE FAZER UM POUCO MAIS DE BÉCHAMEL É SÓ AUMENTAR AS QUANTIDADES NA SUA PROPORÇÃO)
- 400 ML LEITE
- 200 ML NATAS
- SAL, NOZ-MOSCADA, PIMENTA Q.B.
- 60 GR FARINHA (USEI MAISENA)
- 40 GR MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Descascar as batatas e laminar em palitos. Reservar.
2. Na taça colocar as batatas e cobrir com água e um pouco de sal, colocar o cesto interno e dispor as postas de pescada salpicar com sal, programar 120 graus, 25 minutos.
3. Retirar o cesto interno e reservar, escorrer as batatas para um passador e reservar.
4. Colocar o batedor, com a manteiga, farinha, leite, natas, sal, noz-moscada e pimenta vel 6, 20 seg.
5. Programar vel 4, 95 graus, 10 minutos.
6. Entretanto desfiar o peixe e reservar...
7. Numa tarteira ou tabuleiro dispor um pouco de béchamel no fundo e dispor batata, peixe, batata e por fim béchamel e salpicar com queijo ralado e oregãos.
8. Levar ao forno por 15 a 20 minutos a 180ºC ou até dourar. (cuidado para não ficar seco)