

# BACALHAU GRATINADO



## CONFEÇÃO

1. Cozer o bacalhau a vapor no cesto 30 minutos, reservar.
2. Com a lamina de amassar triturar a cenoura na v12 cerca de 30 segundos.
3. Mudar para a lamina de picar, colocar a cebola e o alho e programar v12 10 segundos.
4. Trocar para o acessório misturador, adicionar o azeite e programar slowcook p1.
5. Adicionar o bacalhau desfiado e novamente slowcook p1.
6. Num pirex misturar o preparado com a batata frita palha, adicionar o molho bechamel envolvendo bem. No fim cobrir com uma camada de molho e colocar o queijo ralado e levar ao forno até gratinar.

## INGREDIENTES

- 500G BACALHAU DESFIADO
- 2 CENOURAS GRANDES
- 50ML AZEITE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 DENTES DE ALHO
- BATATA FRITA PALHA (USAMOS UM PACOTE DOS PEQUENOS)
- SAL E PIMENTA QB
- QUEIJO RALADO QB
- MOLHO BECHAMEL (RECEITA AQUI DO GRUPO)