

# BACALHAU EM TOMATADA



## CONFEÇÃO

1. Disponha o bacalhau no cesto de cozedura a vapor, coloque na taça com 700 ml de água e programe a 130°C, durante 20 minutos. Depois retire, deixe amornar o bacalhau, retire-lhe a pele e as espinhas e lasque-o. Descasque e lave as batatas, corte-as em cubos pequenos, leve-as a fritar em óleo e coloque-as a escorrer num tabuleiro com papel de cozinha.
2. Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho e corte as cebolas em meias luas. Coloque a lâmina picadora na taça escorrida, deite-lhe os alhos, junte o tomate pelado com o molho e um pouco de manjeriço e programe 15 segundos na velocidade 10. Troque a lâmina picadora pelo acessório misturador, passe com a espátula, adicione a cebola, 100 ml de água e o azeite, tempere com sal e piri-piri e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 10 minutos. Rectifique os temperos.
3. Deite as batatas fritas para uma tigela, junte o bacalhau e misture. Adicione o preparado anterior, envolva delicadamente, disponha num tabuleiro e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C até que fique douradinho.

## INGREDIENTES

- 700 G DE BACALHAU DEMOLHADO
- 1,2 KG DE BATATAS
- 1 LATA GRANDE DE TOMATE PELADO
- 3 CEBOLAS GRANDES
- 3 DENTES DE ALHO
- 100 G DE QUEIJO MOZZARELLA RALADO
- 50 ML DE AZEITE
- MANJERICÃO Q.B.
- SAL E PIRIPIRI Q.B.
- ÓLEO PARA FRITAR