

# BACALHAU COM NATAS



## CONFEÇÃO

1. Deite 700 ml de água na taça do robot, disponha o cesto de cozedura a vapor com o bacalhau e seleccione o Programa de Cozedura a Vapor durante 20 minutos. Retire, escorra e deite o bacalhau para uma tigela. Reserve também a água à parte.
2. Descasque e lave as cebolas e os alhos, deite os alhos na taça com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador e passe com a espátula, adicione as cebolas em meias luas finas e o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Junte ao bacalhau, adicione a batata palha e salsa picada e envolva com a espátula.
3. Deite a água de cozer o bacalhau para a taça lavada e com o acessório batedor, acrescente mais água até perfazer 800 ml, adicione a farinha, tempere com noz-moscada e pimenta e seleccione o Programa de Molhos, a 100°C, na velocidade 8, durante 10 minutos. Verta também para a tigela, junte as natas, envolva bem, deite num tabuleiro de louça, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido a 200°C até que fique douradinho. Sirva decorado a gosto e acompanhado com salada mista.

## INGREDIENTES

- 500 G DE BACALHAU DESFIADO DEMOLHADO
- 350 G DE BATATA FRITA PALHA
- 100 G DE QUEIJO RALADO
- 2 CEBOLAS GRANDES
- 2 DENTES DE ALHO
- 80 G DE FARINHA
- 300 ML DE NATAS
- 40 ML DE AZEITE
- SALSA Q.B.
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- PIMENTA Q.B.