

FOLHAS DE BACALHAU



CONFEÇÃO

1. Ralador Moulinex:

2. Descascar as batatas, cenoura, cebola e reservar.

3. Colocar o disco C de ralar mais grosso na taça da CC e programar vel 10.

4. Colocar as batatas partidas ao meio (pois não cabem inteiras sendo grandes) ralar até ao fim. Retirar e reservar.

5. Com o mesmo disco, fazer da mesma forma a cenoura, cebola e alhos e reservar.

6. Retirar o disco e vira-lo fica em I para a lâmina de corte grossa.

7. Na mesma velocidade cortar o alho francês e reservar.

9. Cuisine Companion:

10. Na taça colocar 800 ml água e programar, 120 graus, 10 minutos.

11. Quando ferver colocar o bacalhau e programar novamente 100 graus, 10 minutos. Reservar.

12. Escolher e lascar.

14. Molho Bechamel de Natas:

15. Na taça colocar o acessório batedor com natas, água do bacalhau e farinha programar vel 7, 1 minuto.

16. Adicionar manteiga amolecida, sal, pimenta e noz moscada, programar "SAUCE", vel 4, 90 graus, 8 minutos. Reservar.

INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 80 ML AZEITE
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 CENOURAS MÉDIAS
- 5 BATATAS GRANDES
- 1 ALHO FRANCÊS GRANDE
- 3 POSTAS DE BACALHAU
- QUEIJO RALADO Q.B
- MOLHO BECHAMEL DE NATAS:
- 2 PACOTES DE NATAS CULINÁRIA
- 200 ML DE ÁGUA DA COZEDURA DO BACALHAU
- 60 GR DE MANTEIGA
- 60 GR DE FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B.

18. Entretanto fritar as batatas e reservar.

20. Na taça colocar o acessório misturador com cebola, alhos, cenoura, alho francês e azeite programar vel 1, 130 graus, 10 minutos.

21. Juntar bacalhau e metade do bechamel e envolver bem.

23. Numa taça de barro ou vidro colocar as batatas palha, o recheio de bacalhau, batatas palha e por cima o restante bechamel e por fim queijo ralado.

25. Levar ao forno pré-aquecido 180 graus, até dourar.

27. Servir com salada de alface e agrião.

28. <https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2018/02/folhas-de-bacalhau.html>
