

PASTEIS DE BACALHAU



INGREDIENTES

- 600 G DE BACALHAU, PREVIAMENTE DEMOLHADO (OU SOBRAS DE BACALHAU DA CEIA)
- 700 G DE BATATA, PARA COZER
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL E PIMENTA E NOZ-MOSCADA Q.B.
- 1 A 2 OVOS, INTEIROS
- 1 RAMO DE SALSA FRESCA

CONFEÇÃO

1. Descasque a batata e corte-a em pequenos quartos.

2. Deite na taça da Companion 0,7 l de água de água, encaixe o cesto de cozedura a vapor com as batatas lá dentro assim como as postas de bacalhau (saltem este passo do bacalhau caso usem as sobras da ceia de Natal).

3. Seleccionar o programa de vapor/steam, por 30 minutos. Retire a batata e com um garfo, esmague-a ligeiramente. Reserve.

4. Retire as peles e as espinhas ao bacalhau. Entretanto retire toda a água da taça.

5. Descasque a cebola e os dentes de alho e coloque na taça com a lâmina picadora/ultrablade, juntamente com a salsa (aqui a quantidade é ao vosso gosto). Programar 10 segundos na velocidade 10.

6. Junte o bacalhau e programar 15 segundos na velocidade 12.

7. Substitua agora a lâmina pelo acessório batedor e adicione as batatas cozidas assim como o ovo e programe 1 minuto na velocidade 10. Rectifique os temperos e retire a mistura da taça para uma tigela.

8. Molde os pasteis com a ajuda de 2 colheres de sopa e coloque-os num tabuleiro pequeno forrado com papel vegetal. Leve ao congelador por cerca de 20 minutos ou até ficarem mais sólidos.

9. Coloque-os (poucos de cada vez) na cuba da Actifry, seleccionando o modo 3 ou até ficarem douradinhos.
