

EMPADÃO DE BACALHAU COM GRELOS



CONFEÇÃO

1. Colocar os alhos com a cebola na taça e seleccionar velocidade 10 por 10 segundos com o acessório de triturar
2. Colocar o acessório misturador, adicionar o azeite e seleccionar o programa P1 Slow Cook durante 8 minutos
3. Colocar o bacalhau desfiado e seleccionar o programa P1 Slow Cook durante 6 minutos
4. Juntar os grelos e seleccionar o programa P1 Slow Cook durante 5 minutos
5. Colocar num tabuleiro e cobrir com o puré de batata, pincelar com ovo e levar ao forno para alourar
6. Puré de batata: juntar os ingredientes do puré de batata e seleccionar o programa P3 a 100° 30 minutos. No fim seleccionar velocidade 8 e 30 segundos para passar com a lâmina de amassar/triturar

INGREDIENTES

- 4 ALHOS
- 3 CEBOLAS
- 3 POSTAS DE BACALHAU CRU DESFIADO E SEM ESPINHAS
- 50 ML DE AZEITE
- 400GR DE GRELOS
- (PURÉ DE BATATA: 1,200KG DE BATATAS CORTADAS AOS CUBOS; 450ML DE LEITE; 40GR DE MANTEIGA; NOZ MOSCADA; SAL; PIMENTA)