

O MEU BACALHAU COM NATAS



INGREDIENTES

- PARA O BECHAMEL:
- 400ML DE LEITE
- 40G DE FARINHA
- SAL QB
- PIMENTA QB
- NOZ MOSCADA QB
- 30G DE MANTEIGA
- PARA O BACALHAU:
- 2 CEBOLAS
- 5 DENTES DE ALHO
- 50ML DE AZEITE
- 500G DE BACALHAU DESFIADO DESCONGELADO
- 200ML DE NATAS VEGETAIS (USO DE ARROZ)
- SAL QB
- PIMENTA QB
- 200G DE BATATA PALHA
- PÃO RALADO QB

CONFEÇÃO

1. Primeiro fazer o molho bechamel.

2. Com o acessório batedor, colocar na taça o leite e a farinha e temperar com sal, pimenta e noz moscada. Programar velocidade 7 durante 1 minuto.

3. Adicionar a manteiga e seleccionar o programa de molhos na velocidade 4, 90°C, 8 minutos.

4. Reservar o bechamel e lavar a taça.

6. Com a lâmina ultrablade, colocar na taça a cebola e o alho e programar 20 segundos velocidade 12.

7. Colocar o acessório misturador, adicionar azeite e programar slowcook P1 durante 7 minutos.

8. Adicionar o bacalhau e programar slowcook P1 durante 5 minutos.

9. Adicionar o bechamel, as natas e os temperos a gosto e programar slowcook P1 durante 10 minutos.

10. Adicionar a batata palha e envolver com a espátula. Programar velocidade 6 durante 2 minutos para misturar bem.

11. Colocar a mistura num pirex e polvilhar com o pão ralado.

12. Levar ao forno pré-aquecido a 200°C, durante cerca de 20 minutos ou até estar dourado.

14. Notas: Para quem preferir pode usar as natas de origem animal (o prato fica com um sabor mais intenso), sendo necessário apenas substituir o ingrediente.

15. De forma a ser mais rápida a execução, pode usar-se molho

