Peixe e Marisco

BACALHAU ESPIRITUAL À MINHA MODA

Receita de Fã
Médio

2-4 Doses

INGREDIENTES

- 1 RECEITA MOLHO BECHAMEL (50 GR FARINHA, 50 CL DE LEITE, 50 GR DE MANTEIGA, NOZ-MOSCADA, SAL E PIMENTA)
- 1 POSTA GRANDE DE BACALHAU (DEMOLHADO E DESFIADO)
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA MÉDIA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 30 GR. DE AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 PACOTE DE NATAS (USEI DE CULINÁRIA)
- PÃO RALADO Q.B.
- AZEITONAS PARA DECORAR (FACULTATIVO)

CONFEÇÃO

1. Fazer a receita de molho bechamel e reservar
2. No copo já lavado e seco colocar a lamina de corte, a cebola, o alho e a cenoura (cortados aos bocados) e picar 15 seg./vel. 10. Com a ajuda da espátula limpar as paredes do copo e voltar a picar 10 seg/vel. 10.
3. Substituir a lamina de corte pela lamina misturadora, juntar o louro e o azeite, refogar P1 alterando o tempo para 3 min
4. Adicionar o bacalhau e refogar P1
5. Juntar as natas, sal e pimenta e cozinhar 3 min/vel. 4/ 80º
6. Retirar o louro, adicionar o molho bechamel (reservar uma parte para cobrir o bacalhau) e envolver bem.
7. Juntar a batata palha e voltar a envolver tudo muito bem.
8. Colocar num pirex ou tabuleiro de ir ao forno, alisar, cobrir com o restante bechamel e polvilhar com pão ralado.
9. Enfeitar com azeitonas (facultativo)
10. Levar ao forno pré-aquecido a 180º até gratinar.