

# BACALHAU COM NATAS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 220°C. Coloque na taça a cebola e os alhos com a lâmina picadora e seleccione velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5min. Junte o bacalhau e programe novamente P1 cozedura lenta a 130 °C durante 5min.
2. Coloque num tabuleiro de forno a batata, o bacalhau e misture bem.
3. Sem lavar a taça faça o molho bechamel indicado na secção de receitas base deste livro, com as quantidades constantes nesta receita. Adicione as natas e misture na velocidade 6 durante 2 minutos. Deite por cima do tabuleiro e envolva bem.
4. Espalhe uniformemente por cima pão ralado e leve ao forno a gratinar durante 20 min.

## INGREDIENTES

- 400 G BACALHAU COZIDO DESFIADO
- 200 G CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 10 CL AZEITE
- 400 G BATATA PALHA
- 100 CL LEITE
- 100 G FARINHA
- 50 G MANTEIGA
- 200 G NATAS
- PÃO RALADO
- SAL
- PIMENTA
- NOZ MOSCADA