

BACALHAU COM LEGUMES E NATAS



CONFEÇÃO

1. PREPARAÇÃO

3. 1.Ligar o forno a 180°.

5. 2.Colocar o acessório Picador no Copo do Cuisine companion. Colocar a cebola e os alhos e picar com alguns toques de turbo.

7. 2. Trocar pelo acessório misturador, juntar o azeite e lançar o programa SLOW COOK P1.

10. 3. Colocar o bacalhau e o sal e lançar SLOW COOK P1.

11. 4. Juntar os legumes e o leite e lançar programa SLOW COOK P2 alterando o tempo de cozedura para 15 minutos.

14. 5. Colocar a mistura num tabuleiro pronto para ir ao forno. Regar com natas (eu coloquei 33cl)

16. 6. Levar ao forno ate ficar dobradinha (+-25 a 35 minutos).

INGREDIENTES

- INGREDIENTES
- 1 CAIXINHA DE LASCAS DE BACALHAU PREVIAMNTE DEMOLHADO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 CENOURAS AS RODELAS
- 1 COURGETE
- 100ML DE LEITE
- 30ML DE AZEITE
- 33CL NATAS
- SAL (ESTE TERÁ DE SER DE ACORDO COM O BACALHAU, CASO ESTE ESTEJA MUITO SALGADO COLOCAR BASTANTE MENOS OU NEM COLOCAR)