

# BACALHAU ESPIRITUAL



## INGREDIENTES

- 400G BACALHAU DESFIADO E DEMOLHADO
- 2 CENOURAS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 100G PÃO
- 100 ML LEITE
- 50 ML AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO
- PÃO RALADO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PARA O MOLHO BÉCHAMEL:
  - 300 ML LEITE
  - 60G FARINHA T55
  - 30G MANTEIGA
  - SAL, PIMENTA E NOZ MOSCADA Q.B.
- 200G NATAS

## CONFEÇÃO

1. Demolhe o pão no leite e reserve. Acrescente mais leite, se o pão continuar muito seco.
2. Coloque na taça com a lâmina picadora a cebola em quartos, os alhos, e as cenouras partidas em pedaços. Pique 10 seg na Vel.11.
3. Troque a lâmina picadora pelo acessório misturador. Adicione o azeite e refogue no Programa P1 de Cozedura Lenta a 130°C durante 5 min.
4. Adicione o bacalhau, o pão bem escorrido e a pimenta, e inicie o Programa P2 de Cozedura Lenta a 100°C durante 15 min.
5. Rectifique o sal e deite num pyrex. Reserve.
6. Pré-aqueça o forno a 200°C (modo tradicional, nível 1)
7. Sem lavar a taça, prepare o molho bechamel: com o acessório batedor, coloque todos os ingredientes excepto as natas e inicie o Programa de Molhos, na Vel.6, a 90°C, durante 6 min. Adicione as natas pela abertura da tampa e programe na Vel.6, 2 min a 90°C.
8. Envolve o molho béchamel com o bacalhau e polvilhe com o pão ralado.
9. Leve ao forno a 200°C durante 30 min, para gratinar.