

# BACALHAU À RITA



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da CC sem acessório as postas de bacalhau e os ovos com 1 lt agua, no cesto as batatas lavadinhas com casca e programar 20 min temp 100 sem velocidade.
2. Pique a cebola, os dentes de alho e o tomate, com lamina de corte vel 10 15 seg, Trocar para acessório misturador, raspe as laterais da taça
3. e adicione azeite e a folha de louro, programar slowcook p1 5 min.
4. Quando terminar juntar o bacalhau em lascas limpo de peles e espinhas, temperar com sal e pimenta e 2 colheres de sopa tomate e programar
5. slowcook p3 10 min a 100 graus.
6. Pele as batatas e corte-as em rodela, retire a casca do ovos, reserve.
7. Num tabuleiro, faça camadas de batata, bacalhau e ovo até terminal e
8. decore com azeitonas, levar ao forno a 200 graus e com o grill para dourar 15 min.

## INGREDIENTES

- 500 GR DE BATATAS
- 4 POSTAS DE BACALHAU GROSSINHAS
- 1CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 TOMATES MADUROS MÉDIOS
- AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 100 GR DE AZEITONAS PRETAS
- 4 OVOS
- SAL, PIMENTA
- 2 COLHERES SOPA DE TOMATE