

PASTÉIS DE BACALHAU



CONFEÇÃO

1. Bata cozida e bacalhau desfiado.

2. Na CC acessório misturador cebola azeite e alhos slow-cook P1 130º 5 minutos .

3. Juntar o bacalhau desfiado slow-cook P1 130º 5 minutos.

4. Fazer puré. Juntar o puré ao bacalhau e adicionar pimenta e noz-moscada.

5. Juntar os 3 ovos e misturar.

INGREDIENTES

- 400G DE BACALHAU DEMOLHADO
- 600G DE BATATA
- 3 OVOS
- 1 CEBOLA BEM PICADA
- 2 DENTES DE ALHO PICADOS
- 1 DL DE AZEITE
- SALSA PICADA Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL GROSSO Q.B.
- AZEITE Q.B.
- ÓLEO PARA FRITAR