



EMPADÃO DE BACALHAU COM PURÉ DE LEGUMES



Peixe



78 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 75ml de água
- 500g de batatas (descascadas e cortadas em cubos)
- 50 ml de leite
- 25g de manteiga
- Sal, pimenta e noz-moscada q.b.
- 1,3l de água
- Sal q.b.
- 150g de brócolos
- 150g de couve flor
- 2 cenouras
- 50 ml de azeite
- 2 dentes de alho
- 400g de bacalhau cozido
- Manteiga para untar
- 50g de pão ralado

Preparação

- 1º** Prepare o puré de batata: insira o acessório misturador sobre a lâmina. Coloque a água, a batata e o sal no copo e programe 20 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 2º** Por fim, adicione o leite, a manteiga e os temperos e programe 1 minuto na velocidade 4.
- 3º** Retire o acessório misturador e reserve o preparado num recipiente à parte. Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- 4º** Prepare o recheio: no copo limpo, coloque a água e o sal. Disponha os legumes (brócolos, couve-flor e cenoura) cortados em pedaços no cesto de cozinhar e programe 25 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 5º** Retire o cesto, escorra bem os legumes e insira o acessório misturador sobre a lâmina. Coloque os legumes cozidos e o puré de batata reservado no copo, tempere com uma pitada de sal e misture 1 minuto na velocidade 4. Retire e reserve.
- 6º** Lave e seque bem o copo e retire o acessório misturador. Coloque o azeite e os dentes de alho no copo e programe 10 segundos na velocidade 6. De seguida, refogue durante 3 minutos, velocidade 1 a 100°C.
- 7º** Adicione o bacalhau cozido aos pedaços (sem pele nem espinhas) e programe 2 minutos na velocidade 1 a 100°C.
- 8º** Num pirex untado com manteiga, disponha metade do puré reservado, uma camada de bacalhau por cima e cubra como restante puré. Polvilhe com o pão ralado e leve ao forno durante 25 minutos ou até dourar.