



BACALHAU COM NATAS



Peixe



50 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

Para o Bechamel:

- 410 g de leite
- 40 g de farinha
- 30 g de manteiga
- Sal, pimenta e noz-moscada

Para o Bacalhau:

- 300 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 55 g de azeite
- 500 g de bacalhau demolhado e desfiado (já descongelado)
- 1 pacote de natas (200 ml)
- Sal e pimenta a gosto
- 160 g de batata-palha
- 100 g de pão ralado

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2º Prepare o molho bechamel: coloque todos os ingredientes no copo e programe 15 minutos, a 95°C na velocidade 3. Reserve.
- 3º No copo limpo e seco, coloque a cebola aos pedaços, os dentes de alho e o azeite e pressione a Função Triturar. Com a espátula, faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo. De seguida, programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 4º Insira o acessório misturador sobre a lâmina. Acrescente o bacalhau (bem escorrido) e programe 7 minutos, a 100°C, velocidade 2, na Rotação Inversa
- 5º Ainda com o misturador sobre a lâmina, junte o molho bechamel reservado, as natas, sal e pimenta a gosto e programe 2 minutos, a 95°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 6º Adicione a batata-palha e envolva 30 segundos, velocidade 2 na Rotação Inversa. Se necessário, acabe de envolver com a espátula.
- 7º Coloque a mistura num pirex, polvilhe com o pão ralado e leve ao forno durante cerca de 20 minutos (ou até ficar dourado).

Nota: Se já tiver bechamel pronto-a-usar, utilize 400 g.

Dica: Pode substituir a batata-palha por batata frita aos cubos. Também pode acrescentar mais natas, se for do seu agrado.