



 Peixe —  58 MIN  FÁCIL  12 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- Para o Bacalhau:
 - 300 g de pão
 - 300 g de leite
 - 190 g de azeite
 - 600 g de cebola
 - 4 dentes de alho
 - 500 g de cenoura
 - 2 folhas de louro
 - 1000 g de bacalhau (demolhado e desfiado)
 - Sal e pimenta a gosto
 - 140 g de pão ralado
- Para o Bechamel:
 - 820 g de leite
 - 80 g de farinha sem fermento
 - 60 g de manteiga
 - Sal, pimenta e noz-moscada

Preparação

- 1º** Demolhe o pão no leite. Reserve.
- 2º** Coloque na panela o azeite, a cebola, os dentes de alho, a cenoura – cortados aos pedaços – e pressione duas ou três vezes a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela.
- 3º** Junte as folhas de louro e refogue durante 10 minutos a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 4º** Adicione o pão escorrido, o bacalhau (escorrido), o sal e a pimenta e misture 10 segundos na velocidade 5. De seguida, programe 12 minutos a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa . Reserve o preparado num recipiente à parte.
- 5º** Sem lavar a panela, faça o molho bechamel: coloque todos os ingredientes na panela e programe 7 segundos na velocidade 4. De seguida, regule 15 minutos a 95°C na velocidade 3. Reserve.
- 6º** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 7º** Com a espátula, envolva o molho bechamel com a mistura reservada e disponha o preparado num pirex grande (ou dois mais pequenos). Cubra com o pão ralado e leve ao forno durante 20 minutos (ou até dourar por cima).