



 Peixe —  54 MIN  FÁCIL  810 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- Para o Bechamel:
 - 820 g de leite
 - 80 g de farinha sem fermento
 - 60 g de manteiga
 - Sal, pimenta e noz-moscada q.b.
- Para o Bacalhau:
 - 600 g de cebola
 - 4 dentes de alho
 - 110 g de azeite
 - 1000 g de bacalhau demolhado e desfiado (já descongelado)
 - 400 g de natas
 - Sal e pimenta
 - 350 g de batata-palha
 - 150 g de pão ralado

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2º Prepare o 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.
- 3º Na panela limpa e seca, 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 da panela. 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 10 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa . Se verificar que o bacalhau ficou com demasiado molho, retire um pouco para que não fique muito líquido.
- 5º Acrescente o molho bechamel reservado, as natas, sal e pimenta a gosto e programe 2 minutos, a 95°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 6º Junte a batata-palha e envolva 45 segundos, velocidade 2 na Rotação Inversa (pode inserir a espátula pelo orifício da tampa para ajudar a misturar). Se necessário, no final do tempo, acabe de envolver o preparado 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).