



Bacalhau com Molho Béchamel, na Bimby

Image not readable or empty

Es7KQ/0.jpg

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

Preparação do Bacalhau:

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 1 cebola grande e 4 alhos grandes
- 50 g azeite
- 700 g batata (cortada aos cubinhos)
- Pão duro e/ou tostas Coentros (podem ser frescos ou congelados)

Preparação do Molho Béchamel:

- 1 L leite sem lactose
- 100 g farinha
- 50 g manteiga
- Sal, pimenta, noz-moscada q.b.
- 200 g natas ligh
- Queijo ralado q.b.

Preparação

1. Primeiro faça o pão ralado. Coloque no copo o pão duro e/ou as tostas, com 2 alhos e coentros congelados. Rale tudo, 15 seg., ir progressivamente até à vel. 9.
2. Coloque no copo a cebola, os alhos, o azeite e pique 6 seg., vel. 5. Baixe os resíduos e refogue 6 min., temperatura 100º, vel 1. Quando terminar, junte o bacalhau não completamente descongelado, para que depois o molho seja, absorvido pelas batatas. Programe 5 min, Varoma, colher inversa.
3. Enquanto cozinha o bacalhau, pode ir fritando as batatas.
4. Coloque as batatas fritas num pirex e depois o bacalhau, com a ajuda da espátula envolva o preparado. Sem lavar o copo junte todos os ingredientes para o béchamel, excepto as natas e programe 8 min., temperatura 90º, vel. 4. Quando terminarem os 8 min. adicione as natas e programe de igual forma, por mais 2 min.
5. Deite o béchamel, por cima das batatas e do bacalhau. Polvilhe com o queijo ralado e depois com o pão ralado reservado e leve ao forno, pré-aquecido a 180º, para gratinar, aprox. 20 min.
6. Sirva com salada e bom apetite.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

400 g