Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau com Natas Pescanova

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Embalagem de Bacalhau Desfiado Bechamel
- 500 ml de molho bechamel
- 200 ml de natas
- 4 batatas grandes
- 2 cebolas grandes
- 1 dente de alho
- Óleo e azeite q.b.
- Manteiga e queijo parmesão q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Retirar o bacalhau desfiado da embalagem, colocar num coador, passar por água fria corrente durante 1 minutos e cozer em água a ferver por 4 minutos aproximadamente. Escorrer bem e reservar;
2. Descascar as batatas, cortar em cubinhos e fritar até dourarem;
3. Amolecer em azeite as cebolas cortadas em meias-luas e o alho picado. Acrescentar o bacalhau desfiado e os cubinhos de batata e envolver. Depois, juntar o molho bechamel e 100 ml de natas. Temperar com sal e pimenta preta moída na hora e misturar;
4. Dispor a mistura de bacalhau com natas numa assadeira untada com manteiga. Cobrir com o restante pacote de natas, espalhando bem. Polvilhar a gosto com queijo parmesão ralado e levar ao forno pré-aquecido a 220° C por 10 minutos aproximadamente até gratinar;
5. Servir quente acompanhado com salada.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g

Bacalhau Desfiado

850 g