Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau Super Mamãe By Chef Kiko

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Difícil	Entre 30-60 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 cebolas grandes laminadas
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de orégãos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de farinha
- 2 chávenas e meia de chá de leite
- 2 gemas de ovo
- Sal q.b.
- 3 colheres de sopa de queijo da ilha
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- 200g batata palha

Preparação

1. Comece por colocar a cebola e o alho em azeite, deixando cozinhar lentamente. Tempere com sal. Quando a cebola estiver cozinhada, polvilhe com os orégãos.

2. Coloque o bacalhau Pescanova em água quente, desligue o lume e deixe cozer. De seguida, desfie o bacalhau.

3. Para preparar o molho, comece por derreter a manteiga numa panela, juntando posteriormente a farinha e deixando cozinhar durante 3 minutos, mexendo sempre. Vá juntando leite aos poucos e mexa com uma vara de arames, até ganhar consistência. Passados 5 minutos, retire do lume e junte as gemas, o sal, o queijo da Ilha e a mostarda.

4. Para finalizar este prato delicioso, junte a cebolada, o bacalhau Pescanova, o molho e a batata palha.

5. Envolva tudo muito bem, tendo atenção para que fique cremoso, e coloque a mistura numa travessa, polvilhe com queijo da ilha e leve ao forno para gratinar durante 15 minutos.

Produtos Associados

Postas de Bacalhau

700 g

Bacalhau Salgado Seco - Islândia

Peso Variável

Bacalhau Cura Amarela

Peso Variável

Bacalhau Salgado Seco - Noruega

Peso Variável

Postas de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg

Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg

Postas de Bacalhau do Rabo

6 kg

Postas de Bacalhau Restauração Extra Asa Branca

6 kg