

BACALHAU COM COGUMELOS E PRESUNTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA + 35 MINUTOS

700g de bacalhau demolhado
300g de cogumelos frescos cortados ao meio
100g de presunto fatiado cortado em tiras
250 ml de leite
1 cebola picada
125 ml de azeite
500 ml de água
2 dentes de alho picados

50g de farinha
200 ml de natas
75g de queijo mozarela ralado
1300g de batatas
40g de manteiga
200 ml de leite
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o bacalhau, os 500 ml de água e os 250 ml de leite.
Deixe cozer durante 10 minutos.
2. Depois do bacalhau cozido, retire-o com uma escumadeira para um prato.
Deixe arrefecer.
Coe a água de cozer o bacalhau e reserve.
3. Numa panela, leve ao lume água e tempere com sal.
Junte as batatas e deixe cozer durante 25 minutos.
4. Depois das batatas cozidas e escorridas, desfaça-as em puré.
Leve o puré ao lume e junte os 200 ml de leite e a manteiga.
Tempere com noz-moscada.
Mexe muito bem e deixe aquecer.
Depois de tudo bem misturado, apague o lume.
5. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie-o.

6. Num tacho, leve ao lume o azeite, os alhos e a cebola.
Mexe e deixe refogar sem alourar.
Junte a farinha e mexa bem.
Aos poucos e mexendo sempre, junte o caldo de cozer o bacalhau e as natas.
Tempere com pimenta e noz-moscada.
Mexe e apague o lume antes de começar a ferver.
7. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe à volta o puré com um saco ou uma seringa de boquilha larga.
No meio, espalhe os cogumelos.
Por cima, o bacalhau e por fim o presunto.
Barre o centro com o creme e polvilhe com o queijo.
8. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 30 minutos.
Depois de gratinado está pronto a servir.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 2.40 €

<http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-cogumelos-presunto-9138/>

www.saborintenso.com