

BACALHAU COM BATATA PALHA NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

3 postas de bacalhau demolhado
400g de batata palha
100 ml de azeite
2 cebolas cortadas em rodelas meia lua
2 dentes de alho cortados em rodelas
60g de manteiga

60g de farinha
2 colheres de sopa de ketchup
350 ml de leite
200 ml de natas
100g de queijo mozzarella ralado
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire para um prato e deixe arrefecer. Reserve 500 ml de água de cozer o bacalhau.
2. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie.
3. Num tacho leve ao lume o azeite, as cebolas e os alhos. Mexa e deixe refogar sem alourar muito. Depois de refogado apague o lume.
4. Num tacho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter. Junte a farinha e mexa muito bem. Aos poucos e mexendo sempre, junte os 500 ml de água de cozer o bacalhau. Junte também o leite, o ketchup e as natas. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Mexa muito bem. Apague o lume logo que comece a borbulhar.
5. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque camadas alternadas de batata palha, bacalhau e de cebola. A última camada deverá ser de batata palha. Regue tudo com o molho e polvilhe com o queijo ralado.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe gratinar durante 20 minutos até ficar loirinho. Depois de gratinado está pronto a servir.

Custo: 7.50 € ; Custo por pessoa: 1.25 €

<http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-batata-palha-no-forno-10335/>

www.saborintenso.com