

BACALHAU GRATINADO NO FORNO

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

4 postas de bacalhau demolhado
850g de batata cortada em cubinhos
400g de cenoura ralada
2 cebolas cortadas em meia-lua
3 dentes de alho
2 dl de azeite
4 folhas de louro
2dl de natas
500ml de molho béchamel
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.
200g de queijo mozzarella

PREPARAÇÃO

Numa panela com água a ferver, coza o bacalhau durante 5 minutos. Tire e deixe arrefecer. Depois de frio retire as espinhas, peles e desfie o bacalhau.

Ponha o forno a aquecer a 180º graus.

Frite os cubinhos de batatas e tempere com sal.

Num tacho largo, leve a aquecer o azeite, junte de seguida as cebolas, os alhos picados e as folhas de louro. Deixe refogar um pouco.

A meio do refogado, junte a cenoura ralada e deixe refogar mais 5 minutos, mexendo de vez em quando para não pegar.

Junte o bacalhau, a pimenta e a noz-moscada. Deixe refogar mais 2 minutos.

Junte o molho béchamel e as natas, mexendo sempre e deixe cozinhar durante 3 minutos.

Apague o lume e envolva bem os cubinhos de batata com este preparado.

Coloque tudo num tabuleiro previamente untado com azeite e polvilhe com o queijo Mozzarella.

Leve a gratinar ao forno entre 15 a 20 minutos.

Sirva com uma salada de alface e tomate.

Custo: 12.00 € ; Custo por Pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-gratinado-no-forno-8/>