

BACALHAU NO TABULEIRO

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 15 MINUTOS

2 postas de bacalhau
600g de batatas com casca e lavadas
2 ovos
1 cebola e meia cortada em rodela meia lua
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
60 ml de azeite
Coentros picados q.b.
Meio litro de molho bechamel de compra
Pão ralado q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água leve o bacalhau a cozer durante 10 minutos.
Numa outra panela com água coloque as batatas e os ovos. Tempere com sal e deixe cozer durante 20 minutos.
Depois de cozido, retire o bacalhau e deixe arrefecer.
Passado os 20 minutos, retire as batatas e os ovos e deixe arrefecer.
2. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie-o.
Descasque os ovos e retire a pele das batatas.
3. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro.
Deixe refogar.
A meio do refogado, junte os coentros.
Quando estiver tudo loirinho, apague o lume e tempere com pimenta.
4. Corte as batatas em rodela para dentro de um tabuleiro de ir ao forno.
Por cima, espalhe o bacalhau.
Por cima do bacalhau, espalhe a cebola.
Corte os ovos em rodela e coloque por cima da cebola.
Cubra tudo com o molho bechamel e polvilhe com pão ralado.
5. Leve ao forno nos 200° entre 15 a 20 minutos até gratinar.
Sirva este prato com grelos salteados.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 1.12 €

<http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-no-tabuleiro-5191/>