

Bacalhau Gratinado

INGREDIENTES PARA 7 PESSOAS
1 HORA E 35 MINUTOS

4 lombos de bacalhau demolhado
850g de batata para fritar cortada em cubos pequenos
2 cebolas grandes cortadas em rodela meia lua
400g de cenoura ralada
4 dentes de alho picados
4 folhas de louro
200 ml de azeite
500 ml de molho bechamel
200 ml de natas para bater
200g de queijo mozarela ralado
1 litro de óleo para fritar
Sal
Pimenta
Noz-moscada



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-gratinado-43182/>

1. Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer.
Quando entrar em ebulição, deixe ferver durante 5 minutos.
Passado o tempo, retire com uma escumadeira para um prato e deixe arrefecer.
 2. Entretanto, numa fritadeira, leve ao lume o óleo e deixe aquecer bem.
Frite as batatas até que fiquem lourinhas.
Depois de fritas, coloque as batatas numa travessa com papel absorvente.
Repita o processo até as batatas estarem todas fritas.
Caso o bacalhau não esteja demasiado salgado, tempere as batatas com sal.
 3. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie-o.
 4. Num tacho largo leve ao lume o azeite, mas reserve um pouco para pincelar o tabuleiro mais tarde, as cebolas, o alho e o louro.
Mexe e deixe refogar até que a cebola comece a alourar.
 5. Ao refogado, junte a cenoura, mexa e deixe refogar tudo muito bem.
Depois de tudo bem refogado, misture o bacalhau.
 6. Ao bacalhau, junte o molho bechamel e as natas.
Mexe e deixe ferver.
Quando começar a ferver, retire as folhas de louro, apague o lume e por fim, misture a batata.
 7. Pincele um tabuleiro de ir ao forno, de preferência de barro com o restante azeite.
Espalhe o bacalhau no tabuleiro e por fim, polvilhe com o queijo ralado.
 8. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe gratinar aproximadamente 35 minutos.
Depois do bacalhau gratinado e lourinho, retire-o e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!