



UNISELF

Bacalhau com Natas

Prato Principal para 4 Pessoas



Ingredientes

- 600 g de bacalhau crescido
- 8 batatas médias
- 50 g de farinha
- 2 cebolas médias às rodelas
- 50 g de manteiga
- 1/2 lt de leite
- 2 dl de natas
- 1/2 dl de azeite
- 1/2 cabeça de alhos
- sal q.b.
- noz-moscada q.b.
- pimenta q.b.

Modo de Preparação

Coza o bacalhau em água aproximadamente durante 20 minutos. Após cozido, retire da água e com cuidado retire espinhas e peles, desfiando em lascas. Reserve a água.

Descasque as batatas e corte em cubos pequeninos e frite em óleo. Num tacho derreta a manteiga e adicione a farinha, mexendo bem com as varas de arames até fazer uma bola.

Após ficar homogéneo, vai adicionando o leite mexendo sempre para não engrumar. De seguida adiciona a água de cozedura do bacalhau até obter a consistência de um bechamel não muito espesso.

Num tacho refogue a cebola, o alho e o azeite. Adicione o bacalhau e o louro. Envolve e acrescente o molho bechamel, temperando com sal, pimenta e noz-moscada.

Por fim adicione as batatas fritas ao preparado envolvendo bem. Já com o lume apagado, adicione as natas retificando os temperos. Coloque num tabuleiro e leve ao forno a 180°C até gratinar.

Receita do Chef Paulo Matias



UNISELF - Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.

Rua Cidade de Lisboa, N 8 - Edifício Uniself - Parque Industrial do Arneiro - 2660-456 S. Julião do Tojal

T. 219 739 300 | www.uniself.pt | geral@uniself.pt