

Bacalhau no forno com espinafres



Ingredientes: 4 unidade de postas de bacalhau
1 unidade de molho de espinafres
1 unidade de cebola grande
2 unidade de dentes de alho
8 colher de sopa de azeite
100 grama de batata palha
200 mililitro de molho bechamel
0 grama de queijo ralado
1 unidade de folha de louro
0 grama de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Coza o bacalhau e os espinafres em recipientes diferentes. Os espinafres não devem ficar muito cozidos. Num tacho coloque a cebola picada, o alho, a folha de louro, o azeite, o sal e a pimenta, deixe refogar em lume brando. Escorra os espinafres. Desfie o bacalhau em lascas. Junte ao refogado os espinafres e por fim o bacalhau, mexa bem. Adicione as batatas previamente amolecidas num pouco de molho bechamel, por fim deite o resto do molho e envolva tudo muito bem. Leve ao forno num pirex, polvilhado de queijo ralados.

Sugestões Adicionais: