

Bacalhau com natas II



Ingredientes: 600 grama de bacalhau (demolhado e desfiado)
2 unidade de cebolas
4 decilitro de molho bechamel
800 grama de batatas fritas (aos cubos)
0 totaste de azeite
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Frite as batatas (deixe-as molinhas) e reserve. Faça o molho béchamel com as natas e a água onde cozeu o bacalhau. Corte as cebolas às rodelas finas e frite-as no azeite, quando começarem a ficar douradas junte o bacalhau cozido (às lascas, sem pele nem espinhas). Envolve cuidadosamente. Num tabuleiro ou pirex, ponha duas colheradas de béchamel, depois as batatas, por cima a cebola com o bacalhau e por último o béchamel todo. Alise com uma colher. Por cima se gostar ponha queijo ralado e leve ao forno até gratinar.

Sugestões Adicionais: