

## Bacalhau gratinado III



Ingredientes: 400 grama de bacalhau  
2 unidade de cebolas  
2 unidade de dentes de alho  
4 unidade de batatas grandes  
1 lata de leite evaporado  
1 unidade de noz de manteiga  
1 pitada de pimenta  
1 pitada de noz moscada

### Instruções de preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas e muda-se a água duas vezes. Quando estiver no ponto, escorre-se e reserva-se. Descascam-se as cebolas e cortam-se às rodelas. Descascam-se as batatas e cortam-se também às rodelas. Picam-se os alhos muito finos. Numa caçarola de barro aquece-se a manteiga, refoga-se a cebola com os alhos e, quando estiver tenra, acrescentam-se as batatas. Frita-se tudo durante alguns minutos e depois junta-se o bacalhau, sem pele nem espinhas. Passados 5 minutos, deita-se o leite evaporado e continua-se a cozedura durante mais 5 minutos. Leva-se ao forno e deixa-se em temperatura baixa durante 25 minutos. Comprova-se o ponto das batatas e, quando estiverem tenras, colocam-se umas bolinhas de manteiga à superfície e deixa-se gratinar 3 ou 4 minutos.

Sugestões Adicionais: