

Bacalhau com Natas



Ingredientes: 4 unidade de bacalhau (demolhado)

6 decilitro de leite

1 unidade de cebola às rodelas

2 colher de sopa de farinha

1 quilogramas de batatas

2 decilitro de natas

0 totaste de azeite

0 totaste de sal

0 totaste de noz moscada

0 totaste de pimenta

0 totaste de queijo ralado

Instruções de preparação:

1. Coza as postas de bacalhau em leite. 2. Corte a cebola em rodelas finas e refogue em azeite até estar mole e transparente. 3. Escorra o bacalhau e desfaça-o em lascas e junte à cebolada. Deixe refogar lentamente. Polvilhe com farinha, mexa e regue com leite coado, onde cozeu antes o bacalhau. Deixe engrossar, mexendo de vez em quando. 4. Descasque e corte as batatas em cubos e frite em óleo não quente, de forma a deixá-las mais cozidas que fritas. Escorra as batatas e junte-as ao bacalhau. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. 5. Deite tudo num tabuleiro untado de ir ao forno, espalhe por cima as natas e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno até estar gratinado. Sirva com uma salada fresca de alface e tomate.

Sugestões Adicionais: