

Bacalhau gratinado I



Ingredientes: 400 grama de lombo de bacalhau demolhado
2 unidade de cebolas
6 unidade de dentes de alho
80 grama de manteiga
1 unidade de alho francês
2 unidade de cenoura
200 grama de cogumelos pleurotos
800 grama de puré de batata congelado
0 unidade de sal e pimenta q.b.
0 unidade de leite q.b.
0 unidade de maionese q.b.

Instruções de preparação:

Cubra o bacalhau com leite e leve ao lume. Deixe ferver durante 10 minutos. Descasque as cebolas e os dentes de alho e corte-os em rodela finas. Leve a refogar com a manteiga em lume brando. Entretanto corte o alho francês em rodela finas, lave-o em água corrente e adicione à cebola. Descasque e rale as cenouras em fios e adicione aos restantes legumes. Tape e deixe cozinhar enquanto vai preparando os cogumelos. Tempere com sal e pimenta. Lave e corte os cogumelos em pedaços e adicione aos legumes. Aumente um pouco o lume e deixe cozinhar destapado cerca de 5 minutos. Ligue o forno e regule-o para os 220°. Escorra o bacalhau e utilize o leite para preparar o puré de batata. Prepare o puré e separe os lombos de bacalhau em lascas grandes. Unte um tabuleiro de ir ao forno com manteiga e coloque o puré à sua volta. Deixe espaço no centro do tabuleiro para colocar os legumes e sobre estes as lascas de bacalhau. Espalhe uma camada de maionese sobre o bacalhau e leve ao forno até a superfície estar bem gratinada.

Sugestões Adicionais: