

Bacalhau á Conde da Guarda



Ingredientes

- 80gr de queijo da ilha
- 250gr de cebola
- 3 dentes de alho
- 40gr de azeite
- 400gr de bacalhau demolhado, desfiado e escorrido
- 600gr de batata (de casca vermelha, cortada em cubos pequenos)
- 250gr de natas
- 100gr de leite
- sal q.b.
- pimenta q. b.
- noz-moscada q. b.
- manteiga q. b. para untar

Preparação

Coloque no copo o queijo e rale 5seg./vel.9, retire e reserve

Coloque no copo a cebola, o alho e o azeite, pique 5seg./vel.5 e refogue 5min./varoma/vel.1

Adicione o bacalhau e programe 4 min./varoma/vel.1 de seguida triture 10seg./Vel.4, retire e reserve

Insira a borboleta, coloque no copo a batata, as natas, o leite e o sal e programe 35 mint./90°/vel.1

De seguida bata 30seg./vel.3.

Pré-aqueça o forno a 200°

Adicione o refogado de bacalhau, a pimenta e a noz-moscada e programe 3 mint./100°/vel.1

Coloque num num pirex untado com manteiga, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno a 200° cerca de 10 mint.