



# Bacalhau com natas e massa filó

Categoria  
Receitas de Natal

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
"

Com quem?  
Com a família

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

200ml Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 500g de bacalhau cozido e desfiado
- 150g de cebola em juliana
- 10g de alho picado
- 300g de batata em cubos frita
- 750ml de molho bechamél
- 40g de queijo da ilha ralado
- 250ml de natas
- 40g de massa filó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

**1** Refogar o alho e a cebola em Gallo Azeite Novo 2019-2020.

**2** Juntar o bacalhau e depois as batatas envolvendo tudo bem.

**3** Adicionar o molho bechamel e as natas e deixar levantar fervura.

**4** Retificar temperos.

**5** Enformar em aros de alumínio e reservar.

**6** Cortar a massa filo em tiras largar e pincelar com Gallo Azeite Novo 2019-2020.

**7** Colar em volta do aro, colocar o queijo por cima do bacalhau e levar tudo ao forno a 180ºc 10 min a gratinar.

**8** Antes de servir, retirar o aro de modo a que a massa filo fique em volta do bacalhau.

## Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

---

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Fácil

Tosta de cavala com laranja

---

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

---

✖ Peixe ⏱ Médio 🍗 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

---

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍗 Médio

Bacalhau à brás

---

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍗 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide