



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 largas 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 180°C 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide