



Stockfisch in sahne und feinem blätterteig



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



200ml Olivenöl Gallo Erste Ernte 2019-2020

- 400g Gekochter und zerkleinerter Stockfisch
- 150g Kleingeschnittene Zwiebeln
- 10g Kleingehackter Knoblauch
- 300g Frittierte, in Würfel geschnittene Kartoffeln
- 750ml Bechamelsauce
- 40g Geriebener Käse von den Azoren
- 250ml Sahne
- 40g Feiner Blätterteig
- Etwas salz
- Etwas pfeffer

Modo de preparação

1

Den Knoblauch und die Zwiebeln in Gallo Olivenöl Erste Ernte 2019-2020 andünsten.

2

Den Stockfisch und anschließend die Kartoffeln hinzufügen und alles gut vermischen.

3

Die Bechamelsauce und die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen.

4

Würzen und abschmecken.

5

In Aluminiumringe füllen und beiseite stellen.

6

Den feinen Blätterteig in breite Streifen schneiden und mit Gallo Olivenöl Erste Ernte 2019-2020 bepinseln.

7

Den Teig um den Aluminiumring kleben, Käse über den Stockfisch streuen und alles bei 180°C für 10 Minuten zum Gratinieren in den Ofen schieben.

8

Vor dem Servieren den Ring vorsichtig entfernen, so dass nur der Blätterteig den Stockfisch umschließt.

Produtos utilizados



Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide