

Bacalhau em camadas gratinado

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

500g de bacalhau Lugrade cozido
(sem pele e sem espinhas)
600g de batatas descascadas
e cortadas em rodelas muito finas
2 cebolas
4 dentes de alho
2 cenouras raladas
1 folha de louro
1,5 dl de azeite Truncado
4 dl de natas (de leite ou soja)
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta acabada de moer
150g de queijo ralado



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Castelo Rodrigo DOC Pinking 2016



PREPARAÇÃO

Descasque as cebolas e os alhos;
Corte as cebolas em meias luas finas e pique os alhos;
Coloque num tacho com azeite e leve ao lume até os alhos ficarem douradinhos;
Adicione a cebola e o louro e deixe cozinhar;
Junte a cenoura, misture e deixe cozinhar em lume brando durante 5 minutos;
Adicione o bacalhau e as natas. Misture bem e deixe ferver;
Verifique o sal e uma pitada de pimenta;
Ligue o forno a 160° e unte um prato de forno com azeite;
Escorra as batatas e alterne, no prato, uma camada de batatas e de bacalhau;
Por fim, espalhe o queijo ralado e leve ao forno durante 45 minutos.
Retire e sirva acompanhado com legumes cozidos.

