

# Bacalhau ao Vapor

2 a 4

– 7.00

1h



## Acessórios



Picador



Batedor



Cesto Vapor

## Ingredientes

<b>Bacalhau:</b>
2 postas de bacalhau
150gr de pão ralado
5 dentes alho
4 colheres sopa salsa fresca picada
50ml azeite
<b>Puré:</b>
900gr batatas
150ml leite
60gr manteiga

1 colher chá noz moscada
1 colher chá sal
1 colher café pimenta
1 ovo

### Preparação

15min

42min

1h 30min

1ª	<p>Coloque na taça pão ralado, alhos, salsa picada com o acessório picador.</p> <p>Programa velocidade 10 durante 30 segundos e reserve o preparado a parte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(150gr pão ralado + 5 dentes alhos + 4 colheres de sopa salsa fresca picada + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 20 segundos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Descasque as batatas e corte-as aos cubos pequenos. Coloque as batatas na taça e acrescente água até as cobrir e programe 130°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(Água + 1kg batatas descascadas)</b></li> <li>• <b>(Temperatura: 130°C ; Tempo: 15 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Revista o cesto com papel alumínio.</p> <p>Corte as postas de bacalhau em cubos mais pequenos, envolva com o preparado de pão ralado e coloque dentro do cesto.</p> <p>Coloque o cesto por cima das batatas (após a máquina terminar o programa anterior), regue as postas com o azeite e coloque por cima o restante preparado de pão ralado e Programe 25 minutos a 130°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(preparado anterior + 2 postas bacalhau + 50ml azeite)</b></li> <li>• <b>(Temperatura: 130°C; Tempo: 25 minutos)</b></li> </ul>

4ª	<p>Retire o cesto do bacalhau e escorra a água das batatas.</p> <p>Coloque o acessório batedor, junte o leite, a manteiga, noz moscada, pimenta, sal, ovo e programe na velocidade 6 durante 1 minuto e 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(acessório batedor + Batata ralada + 150ml leite + 40gr manteiga + 1 colher de chá de noz moscada + 1 colher de chá de sal + 1 colher café + 1 ovo)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 6 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b></li></ul>
<b>Dica:</b>	Pode adicionar ervas aromáticas a gosto, manjeriço ou outra ...