

# Carbonara à Mar

4 a 6

– 14.00

30min



## Acessórios



Picador



Misturador

## Ingredientes

<b>500gr esparguete</b>
<b>50ml azeite</b>
<b>1 cebola</b>
<b>2 dentes alho</b>
<b>1 colher chá salsa fresca</b>
<b>400ml natas</b>
<b>2 latas de atum</b>
<b>200gr camarão descascado</b>
<b>250gr delicias do mar</b>
<b>1 colher chá pimenta</b>
<b>½ colher sopa sal</b>
<b>130gr combinação 3 queijos ralado</b>

## Preparação

10min

20min

1ª	<p>Coza o esparguete num tacho grande com água, sal e um fio de azeite.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(500gr esparguete + agua + sal + fio de azeite)</b></li></ul>
2ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1 cebola + 2 dentes alho + 1 colher chá salsa fresca + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li></ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 5 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></p>
3ª	<p>Troque o acessório picador pelo acessório misturador, adicione o azeite e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(50ml azeite + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
4ª	<p>Adicione o atum, camarão e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos com o bocal aberto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(2 latas atum + 200gr camarão descascado + acessório misturador + bocal aberto)</b></li><li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
5ª	<p>Adicione as natas, sal e a pimenta. Programe velocidade 5 a 85°C durante 8 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(400ml natas + ½ colher sopa sal + 1 colher chá pimenta + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 85°C, Tempo: 8 minutos)</b></li></ul>
6ª	<p>Adicione as delicias do mar o queijo, o esparguete e envolva. Sirva quente.</p>

---

# 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>• (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)</li> <li>• (Velocidade: 6 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</li> </ul>
<b>Dica:</b>	Pode adicionar ervas aromáticas a gosto, manjeriço ou outra ...

## Mexilhão com queijo e pão ralado

4

– 5.00

30min



### Ingredientes

120gr Pão ralado
60gr queijo ralado
15gr salsa fresca

4 dentes de alho
1kg mexilhão
60ml azeite
1 colher de café piripiri
1 limão

#### Acessórios

Picador



#### Preparação

20min

8min

1ª	<p>Coloque os alhos, a salsa e o pão ralado na taça com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 20 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(120gr Pão ralado + 15gr salsa fresca + 4 dentes de alho + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 20 segundos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Adicione o Piripiri e o queijo ralado com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 5 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(60gr de queijo ralado + 1 colhe café Piripiri + acessório picado)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 5 segundos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Lave os mexilhões, abra-os e separe a casca que não fica com conteúdo.</p>
4ª	<p>Numa sertã coloque metade do azeite (30ml) e deixe aquecer, disponha o preparado uniformemente pela sertã, coloque os mexilhões virados para baixo em cima do preparado e regue com o restante azeite.</p> <p>Deixe cozinhar durante 7 minutos em lume brando com um testo.</p>
5ª	<p>Vire para um prato para que o preparado fique em cima dos mexilhões e regue com sumo limão.</p>

---

# Talharim Molho Rosé Atum

4

– 5.00

50min



## Acessórios



Picador



Misturador

## Ingredientes

400gr de Massa Talharim
50gr de polpa de tomate
200ml natas
150gr de atum
1 colher de sopa de whiskey
1 colher sopa mostarda
50gr de requeijão
3 colheres de sopa de azeite (25ml)
1 cebola pequena
2 dentes de alho

2 colheres de sopa de Salsa
1 colher de café de Pimenta
1 colher de sopa de sal

Preparação

15min

35min

1ª	<p><b>Molho:</b> Descasque a cebola os alhos, lave a salsa corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1 cebola + 2 dentes de alho + acessório picador)</b> <b>(Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></p>
2ª	<p>Rape com a espatula as paredes da taça para baixo a cebola, alho e a salsa, coloque o azeite com o acessório misturador. Programe P1 cozedura lenta durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(Preparado anterior + 3 colheres sopa azeite + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Adicione o atum e a pimenta. Programe P1 cozedura lenta durante mais 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(150gr atum + 1 colher café de Pimenta + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p><b>Massa:</b> Enquanto aguarda, coloque uma panela de (4 litros+/-) com água pela metade, uma colher de sopa de sal bem cheia, um fio de azeite (30ml+/-). Deixe a água ferver, coloque a massa e deixe coser durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(500gr massa talharim, azeite)</b></li> </ul>



5ª	<p><b>Continuação do molho:</b> Adicione polpa de tomate, whiskey e mostarda. Programe P2 cozedura lenta durante mais 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (50gr polpa tomate + 1 colher sopa whisky + 1 colher sopa mostarda + acessório misturador)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</li> </ul>
6ª	<p>Adicione o pacote de natas. Programe P2 cozedura lenta durante mais 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (200ml natas + acessório misturador)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)</li> </ul>
7ª	<p><b>Finalização:</b> Coe a massa com coador e passe por água fria com a torneira para que a massa não cole.</p>
8ª	<p>Sirva a massa cozida no prato com o preparado por cima.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Pode colocar um pouco de requeijão por cima da massa</p>

## Empadão de Bacalhau com Broa

4

– 7.00

1h 5min



Acessórios



Picador



Misturador

### Ingredientes

250 gr broa de milho aos pedaços
6 dentes de alho
250 gr bacalhau desfiado e demolhado
3 colheres de sopa de salsa fresca
40 gr azeitonas pretas sem caroço
1 colher de chá de sal
1 colher de café de pimenta
400 ml de leite
35 gr de manteiga
35 gr de farinha
2 ovos cozidos
6 paus de delícias do mar

### Preparação

15 min

50 min

1ª	<p>Coloque a broa na taça e programe velocidade 10 durante 2 minutos com o acessório picador. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(250 gr broa + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 2 minutos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Coloque o alho e o azeite na taça e pique. Programe 30 segundos na velocidade 11 com o acessório picador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(6 dentes alho + 100ml de azeite + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 30 segundos)</b></li> </ul>

3ª	<p>Troque o acessório picador pelo acessório misturador e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p>Adicione o bacalhau e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 10 minutos com o acessório misturador.</p> <p>Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 250 gr bacalhau + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)</b></li> </ul>
5ª	<p>Sem lavar a taça coloque o leite, a farinha, a manteiga, sal, pimenta e programe Sauce, Velocidade 5 a 90°C durante 6 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 400 ml leite + 35gr farinha + 35gr manteiga + 1 colher café pimenta + 1 colhe chá de sal + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: Sauce, Temperatura: 90°C, Tempo: 6 minutos)</b></li> </ul>
6ª	<p>Num recipiente envolva com a ajuda de uma espátula o bacalhau, a broa ralada, a salsa, as azeitonas cortadas às rodelas (guarde algumas para decorar), o molho bechamel e retifique os temperos.</p>
7ª	<p>Disponha numa travessa de ir ao forno 1/3 do preparado.</p> <p>De seguida disponha uniformemente as rodelas de ovo cozido e as delícias do mar cortadas em cubos. Coloque o restante preparado e cubra com a broa restante e decore com azeitonas pretas.</p>
8ª	<p>Leve ao forno durante cerca de 15 minutos.</p>
<b>Sug:</b>	<p>Acompanhe com legumes salteados, esparregado ou legumes cozidos a vapor.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Pode fazer esta receita com sobras de bacalhau.</p>

---

# Pizza Atum e Delícias

4 a 6

– 10.00

1h 30min



## Acessórios



Picador



Misturador



Tr/Amassar

## Ingredientes

Massa
200 ml de água
30gr de leite em pó
15gr de açúcar
15gr de azeite
4gr de sal
400 gr de farinha

10 gr de fermento de padeiro fresco ou 1 saqueta de fermento para pão e massas
<b>Molho</b>
$\frac{1}{2}$ cebola
2 dentes alho
30ml de azeite
250gr polpa tomate
7gr de açúcar
5gr sal
1 colher de café de Pimenta
2 colheres chá de orégãos
1 colher de sopa de salsa fresca
1 colher de chá de cebolinho
<b>Cobertura</b>
2 latas de atum (240gr)
12 paus de delícias do mar
6 colheres sopa de azeitonas pretas descaroçadas e cortadas às rodelas
300gr de queijo mozarela ralado

Preparação

15min

1h 15min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p><b>Massa:</b> Coloque a água, o fermento, o açúcar e o leite em pó na taça e programe velocidade 5, temperatura 40°C durante 2 minutos.</p> <p>• (+200ml de água + 3 colheres sopa leite em pó + 1 colher sopa de açúcar + 10gr de fermento + acessório amassar / triturar)</p> <p>(Velocidade: 5, Temperatura: 40 ° C, Tempo: 2 minutos)</p>

3ª	<p>Junte a farinha o azeite e o sal e programe Pastry P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Depois de terminar este programa ele aciona automaticamente o programa de levedura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+400gr de farinha + 1 colher de chá de sal + 1 colher de sopa de azeite + acessório amassador / triturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: Pastry P1, Tempo: 2 minutos 30 segundos)</b></li> </ul>
4ª	<p><b>Massa fina:</b> Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e divida a massa nas partes pretendidas, conforme o tamanho das pizzas que deseja, eu dividi em 4 partes iguais e estendi a massa com a ajuda de um rolo, quanto mais estender a massa, mais fina fica, coloque em cima de papel de alumínio depois coloque no tabuleiro de ir ao forno.</p> <p><b>Massa alta:</b> Retire da taça para uma superfície lisa, polvilhe com farinha para não agarrar e espalhe com as mãos até ao tamanho pretendido, coloque em cima de papel de alumínio, coloque no tabuleiro de ir ao forno e deixe a massa repousar 20 min com um pano úmido por cima.</p>
5ª	<p><b>Molho:</b> Descasque a cebola e os alhos, corte-os aos bocados e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1/2cebola + 2 dentes alho + acessório picador)</b> <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Sugestão:</b> Eu utilizei 3 colheres de sopa bem cheias do molho de base para temperos em vez da cebola, alho, cebolinho e salsa. Verifique as indicações do molho de base na categoria molhos ou clique em <a href="#">tempero base</a>. Para além de ter avançado um passo na receita, tornando-a mais rápida, não precisa descascar cebolas nem alhos, muito prático.</p> <p>Pode duplicar a quantidade da receita e guardar o molho no frigorífico. Conserva durante bastante tempo e é muito prático, a qualquer momento pode fazer pizzas.</p>

6ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Verta o azeite e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (+ 30ml azeite + acessório misturador)</li> </ul> <p>• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</p>
7ª	<p>Adicione a polpa, açúcar, sal, Pimenta, orégãos, salsa e cebolinho com o acessório misturador e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (250gr de polpa de tomate + 1 colher chá açúcar + 1 colher de chá sal + 1 colher de café de Pimenta + 2 colheres de chá de orégãos + 1 colher de sopa de salsa fresca + 1 colher chá de cebolinho)</li> </ul> <p>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</p>
8ª	<p>Disponha o molho de forma uniforme por cima da base da pizza.</p>
9ª	<p><b>Cobertura:</b> Disponha os ingredientes uniformemente em camadas. Primeiro o molho, de seguida 1/3 do queijo, o atum, as delícias do mar, as azeitonas e no fim o restante queijo. Leve ao forno até alourar (15 minutos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (massa + molho + 2 latas de atum + 12 paus de delícias do mar + 6 colheres de sopa de azeitonas + 300gr de queijo mozarela ralado)</li> </ul>

## Ovos Recheados com Paté de Atum

6  
 – 4.00  
 30min



### Acessórios



Picador



Batedor

### Ingredientes

500ml água
1 colher de mostarda
1 colher de chá de vinagre branco
25cl de óleo
sal qb
240gr de atum (2 latas)
6 ovos
50gr de pickles
1 gema de ovo

### Preparação

15min

15min

1ª	<p>Coloque 500ml de água na taça, coloque o cesto a vapor com 6 ovos e programe <b>Steam</b>, a 100°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (500ml de água + cesto a vapor + 6 ovos)</li><li>• (Programa: <b>Steam</b>, Temperatura: <b>100°C</b>, Tempo: <b>15 minutos</b>)</li></ul>
----	--



2ª	<p>Retire os ovos, descasque-os e reserve. Lave a taça e em seguida coloque na taça os pickles com o acessório picador na velocidade 11 durante 5 segundos (o objetivo é ficarem picados em pequenos pedaços).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(50gr de pickles + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 5 segundos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Retire os pickles da taça e reserve. Para a maionese, coloque a gema de um ovo, a mostarda e o vinagre com o acessório batedor. Tempere com sal a gosto. Selecione a velocidade 6 e verta o óleo em fio através do bocal. Quando a maionese apresentar a consistência desejada desligue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1 gema + 1 colher de chá de mostarda + 1 colher de chá de vinagre branco + sal qb + 25cl óleo + acessório batedor)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 6)</b></li> </ul>
4ª	<p>Adicione o atum e os pickles à maionese e selecione a velocidade 3 durante 1 minuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(240gr de atum + 50gr de pickles + acessório batedor)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 3, Tempo: 1 minuto)</b></li> </ul>
	<p><b>Sugestão:</b> Sirva enfeitado com cebolinho</p>

## Tempero Base para Vários Tipos de Comida

n/d  
– 3.00  
15min



## Ingredientes

1kg cebolas
20 dentes de alho (75gr +/-)
300 ml de azeite
1 + $\frac{1}{2}$ colher sopa de sal
1 ramo de salsa e cebolinho (35gr +/-)

## Acessórios

Picador



## Preparação

10min

3min

1ª	<p>Descasque a cebola e alhos, corte-os aos bocados com os restantes ingredientes e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 9 durante 1 minuto e 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1kg de cebolas + 20 dentes de alho + 300ml de azeite + 1 e <math>\frac{1}{2}</math> colher sopa sal + ramo salsa e cebolinho picados+ acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 9 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>Coloque em frascos e guarde no frigorífico para conservar. Coloque etiqueta "Tempero Base".</p>

Dica:

Este tempero é muito bom e prático, assim não precisa descascar alhos e cebolas todos os dias, basta retirar do frigorífico, colocar a quantidade pretendida na taça, adicionar um pouco de azeite e começar a cozinhar. Serve para arroz, carne, peixe, feijão, quase tudo. A duração é longa e não estraga facilmente. **A quantidade de sal não serve como tempero da comida, mas sim como conservação do tempero.**

# Bacalhau Escondido com Maionese



4 a 6



– 14.00



55min



## Acessórios



Picador



Misturador



Batedor

## Ingredientes

1kg de batatas

óleo para fritar

3 postas grossas de bacalhau

2 cebolas

5 dentes de alho

100ml de azeite

$\frac{1}{2}$  colher de chá de pimenta

12 delícias do mar (palitos)

2 gemas de ovo

2 colheres de chá de mostarda

2 colheres de chá de  
vinagre

Preparação

15min

40min

1ª	Aqueça previamente o forno a 200°C.
2ª	Frite as batatas às rodelas grossas e reserve. • <b>(1kg de batatas)</b>
3ª	Descasque os dentes de alho, a cebola e coloque-os na taça com o acessório picador e misture na velocidade 11 durante 10 segundos. • <b>(2 cebola + 5 dentes de alho + acessório picador)</b> • <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 Segundos)</b>
4ª	Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Junte o azeite e o bacalhau lascado. Selecione o programa P2 de cozedura lenta a 95°C durante 20 minutos. • <b>(100ml azeite + 3 postas grossas bacalhau + acessório misturador)</b> • <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 20 minutos)</b>
5ª	Reserve o preparado. Lave a taça, coloque as gemas, a mostarda e o vinagre com o acessório batedor. Tempere com sal a gosto. Selecione a velocidade 6 e deite o óleo em fio pelo buraco da tampa. Quando a maionese apresentar a consistência desejada desligue. • <b>(2 gema + 2 colheres de chá de mostarda + 2 colheres chá de vinagre + sal q.b. + acessório batedor + 50cl óleo)</b> • <b>(Velocidade: 6)</b>

6ª	<p>Numa travessa de ir ao forno coloque uniformemente os ingredientes por camadas . Em primeiro lugar as batatas fritas, de seguida o preparado do bacalhau, depois as delicias do mar descongeladas (separadas em fios) e por último a maionese.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(batata frita + preparado bacalhau + 12 delicias do mar + maionese)</b></li> </ul>
<b>Dica:</b>	<p>Por cima da camada do bacalhau pode colocar pickles. Pode adicionar pimentos ao preparado do bacalhau.</p>

## Bacalhau Desfiado



6 a 8



- 10.00



1h 20min



### Ingredientes

1800gr de batata vermelha
4 ovos
1 colher e $\frac{1}{2}$ sal
1 colher de café pimenta
400gr de bacalhau demolhado desfiado e cozido
2 cebolas
6 dentes de alho
100ml de azeite
1 ramo de salsa

### Acessórios



Picador



Misturador



Tr/Amassar

### Preparação

20min

1h

1ª	<p>Descasque as batatas e corte-as aos cubos pequenos. Coloque as batatas e os ovos na taça e acrescente água até cobrir e programe Temperatura: 95°C ; Tempo: 40 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(água + 1,800kg batatas + 4 ovos + 1 e ½ colher de sopa sal)</b></li><li>• <b>(Temperatura: 95°C ; Tempo: 40 minutos)</b></li></ul>
2ª	<p>Verifique se as batatas estão cozidas, coe e retire os ovos e reserve. Reduza as batatas a puré na velocidade 10 durante 2 minutos com o acessório amassar / triturar. Para esta quantidade segure nas asas da taça nesta ação.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(batatas cozidas + acessório amassar / triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 10 ; Tempo: 2 minutos)</b></li></ul>
3ª	<p>Retire o puré da taça e reserve. Descasque as cebolas e os alhos, corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(2 cebola + 6 dentes de alho + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11 ; Tempo: 10 segundos)</b></li></ul>
4ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Junte o azeite, bacalhau desfiado demolhado e já cozido com a pimenta. Selecione o programa P2 de cozedura lenta a 95°C durante 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(100ml azeite + 400gr bacalhau desfiado demolhado cozido + 1 colher de café de pimenta + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta ; Temperatura: 95°C ; Tempo: 10 minutos)</b></li></ul>

5ª	<p>Junte ao bacalhau o puré e envolva com um colher, programe P2 cozedura lenta durante 10 minutos com o acessório misturador sem tampa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(preparado do bacalhau + puré + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta ; Temperatura: 95°C ; Tempo: 10 minutos)</b></li></ul>
6ª	<p>Disponha o preparado numa travessa com salsa picada e rodelas de ovo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(preparado anterior + 1 ramo de salsa picada + 4 ovos cortados ás rodelas)</b></li></ul>
<b>Dica:</b>	<p>Pode acrescentar azeitonas na hora de servir. Pode comprar o bacalhau ja desfiado em embalagens 400gr nos hipermercados</p>