

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">• (água + 1,800kg batatas + 4 ovos + 1 e $\frac{1}{2}$ colher de sopa sal)• (Temperatura: 95°C ; Tempo: 40 minutos)
----	--

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"> • (batatas cozidas + acessório amassar / triturar) • (Velocidade: 10 ; Tempo: 2 minutos)
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"> • (2 cebola + 6 dentes de alho + acessório picador) • (Velocidade: 11 ; Tempo: 10 segundos)
4ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Junte o azeite, bacalhau desfiado demolido 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"> • (100ml azeite + 400gr bacalhau desfiado demolido cozido + 1 colher de café de pimenta + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta ; Temperatura: 95°C ; Tempo: 10 minutos)
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"> • (preparado do bacalhau + puré + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta ; Temperatura: 95°C ; Tempo: 10 minutos)
6ª	<p>Disponha o preparado numa travessa com salsa picada e rodelas de ovo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (preparado anterior + 1 ramo de salsa picada + 4 ovos cortados ás rodelas)
Dica:	<p>Pode acrescentar azeitonas na hora de servir. Pode comprar o bacalhau ja desfiado em embalagens 400gr nos hipermercados</p>