



Pratos Principais

Receitas de Bacalhau

Gratinado de Bacalhau, Batatas e Pimentos

🕒 45 min.

👤 Fácil

🍷 Moderado

✂️ 4 doses

Ingredientes

- 2 postas de bacalhau
- 2 pimentos vermelhos
- 6 c. de sopa rasas de maionese
- 2 dl de azeite
- 1 dl de leite
- 25 g de manteiga
- 4 dentes de alho
- 1 Caldo de Galinha MAGGI
- 100 ml de Natas Longa Vida Original
- 125 g de Puré de Batata MAGGI

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|-------|
| Energia | 908,0 kcal | 45%* |
| Proteínas | 23,3 g | 47%* |
| Lípidos | 77,5 g | 111%* |
| Hidratos de Carbono | 27,1 g | 10%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1** Envolve os pimentos e os 2 dentes de alho em papel de alumínio e asse-os no forno até que fiquem tenros.
- 2** Pele os pimentos e retire-lhes as sementes. Coloque o bacalhau numa caçarola, cubra-o com água e deixe aquecer.
- 3** Quando começar a ferver, retire do lume e deixe repousar durante 5 minutos. Escorra o bacalhau e desfie-o.
- 4** Corte os outros 2 dentes de alho em lâminas e aloure-os em lume brando com metade do azeite.
- 5** Com uma batedeira, passe o bacalhau desfiado, os pimentos assados, o azeite com os alhos fritos e as Natas Longa Vida Original até obter um preparado homogéneo. Tempere com sal e pimenta.
- 6** Prepare o Puré de Batata MAGGI com 1/2 litro de água, leite, manteiga e o cubo de Galinha MAGGI.
- 7** Misture o puré com o creme de bacalhau e coloque numa travessa para ir ao forno.
- 8** Passe os 2 alhos assados com a batedora e adicione-os à maionese.
- 9** Cubra a travessa com maionese e leve ao forno para gratinar. Nota: Verifique as embalagens de todos os ingredientes para se certificar que não possuem vestígios de glúten.