

Brandada de bacalhau com tomate

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

500 g de bacalhau • 800 g de batatas • 500 g de tomates • 2 cebolas • 2 dentes de alho • Sal, pimenta, paprica, azeite, louro

Preparação

Demolhar na véspera o bacalhau em água fria, renovando várias vezes a água.

Cozer o bacalhau durante 15 min. em pequena fervura. Escorrer e guardar.

Descascar as batatas, a cebola e o alho.

Retirar o pé dos tomates.

Passar os tomates no Cúter.

Cozer as batatas durante 20 min. em água com sal e uma folha de louro.

Reduzir as batatas em pedaços pequenos com o triturador, deixando alguns pedaços.

Cortar as cebolas em rodela finas com o cortador de legumes, utilizando o disco de fatiados 1 mm.

Picar o alho no Cúter.

Retirar as espinhas do bacalhau e picá-lo no Cúter.

Refogar as cebolas cortadas em rodela numa frigideira com o azeite, até ficarem douradas. Acrescentar o alho.

Colocar numa forma para gratinados ligeiramente oleada, as batatas, pouco sal, pimenta e um pouco de paprica, em seguida o bacalhau, as cebolas, o alho e o tomate.

Regar com azeite e cozer no forno a 180° C durante 20 a 25 minutos.

Equipamentos utilizados nesta receita :



Cortador de legumes
CL50 Ultra



Cuter de mesa
R3



Conjunto
R402



Cuter de mesa
R5 Plus