



Empadas de Bacalhau Espiritual

Image not readable or empty

hxM/0.jpg

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 2 cebolas picadas e 1 dente de alho
- 1 cenoura grande ralada.
- 1 emb. de batata palha 200 g
- 500 ml de molho béchamel
- pimenta em grão moída no momento
- azeite q.b.
- 24 formas de alumínio
- 4 bases de massa quebrada

Preparação

1. Escalde o bacalhau, durante 5 min. Coe e reserve a água.
2. Refogue, num pouco de azeite, a cebola e o alho picado até alourar ligeiramente. Em seguida, adicione a cenoura ralada e o bacalhau escorrido e deixe saltear tudo em lume vivo. Coloque um pouco de mistura de pimentas moídas no momento.
3. Junte o molho béchamel e envolva ao preparado anterior. Vá incorporando a batata palha, misturando-a ao preparado. Se verificar que fica muito consistente, adicione um pouco da água onde esaldou o bacalhau, de modo a obter um preparado cremoso.
4. Por fim, corte círculos na massa quebrada de dimensão superior à das formas de alumínio, de modo a que sobre uma pequena aba. Forre cada forma de alumínio com um círculo de massa.
5. Recheie cada empada com o preparado de Bacalhau Desfiado Pescanova. Como as empadas não levam tampa, por último deve proceder ao remate da aba sobre o recheio. Leve ao forno durante 30 min. até ficarem bem douradinhas.
6. Acompanhe com uma salada verde de alface e rúcula aromatizada com ervas frescas picadas (coentros ou cebolinho). Se preferir substitua a rúcula por agrião.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g