



Mil-Folhas de Bacalhau e Espinafres



Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 1 emb. de massa folhada retangular
- 1 molho grande de espinafres
- 2 cebolas médias
- 200 ml de molho bechamel
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

Preparação do Bacalhau:

1. Descongele o Bacalhau Desfiado e reserve.
2. Amoleça as cebolas picadas finamente em azeite,
3. Depois junte o Bacalhau Desfiado escorrido e salteie por 2 min.,
4. Adicione as folhas dos espinafres escorridas (previamente escaldadas em água com sal) e salteie por mais 2 min.
4. Junte o molho bechamel, retifique os temperos de sal e pimenta preta moída na hora e envolva bem por 1 min.

Preparação da Massa:

3. Enquanto isso, corte quadrados de massa folhada com aprox. 8 cm de lado,
4. Pincele ligeiramente com água e leve a cozer em cima de papel vegetal em forno pré-aquecido a 200°, por 15 min. aprox., dependendo do forno.

Para terminar:

5. Coloque mistura em abundância entre dois quadrados de massa folhada;
6. Acompanhe com salada.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

400 g