



Bacalhau com natas e massa filó

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
Econômico

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

200ml Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 400g de bacalhau cozido e desfiado
- 150g de cebola em cubinhos pequenos
- 10g de alho picado
- 300g de batata em cubos frita
- 750ml de molho bechamél
- 40g de queijo da ilha ralado
- 250ml de natas
- 40g de massa filó
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

Modo de preparação

1 Refogar o alho e a cebola em Gallo Azeite Novo 2019-2020.

2 Juntar o bacalhau e depois as batatas envolvendo tudo bem.

3 Adicionar o molho bechamel e as natas e deixar levantar fervura.

4 Retificar temperos.

5 Enformar em aros de alumínio e reservar.

6 Cortar a massa filo em tiras largar e pincelar com Gallo Azeite Novo.

7 Colar em volta do aro, colocar o queijo por cima do bacalhau e levar tudo ao forno a 180°C 10 min a gratinar.

8 Antes de servir, retirar o aro de modo a que a massa filo fique em volta do bacalhau.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏰ Médio 🍽️ Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏰ Demorado 🍽️ Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide