



## Bacalhau cremoso



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:45

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente                    | Medida Caseira         | Peso/Volume |
|--|------------------------|-------------|
| Bacalhau (em lascas, dessalgado)       | 850 gramas             | 850 g       |
| Leite                                  | 3 xícaras e meia (chá) | 700 ml      |
| Molho branco bechamel<br>AJINOMOTO®    | Meia xícara (chá)      | 70 g        |
| Azeite de Oliva Tipo Único<br>TERRANO® | 1 colher (chá)         | 5 ml        |
| Alho (picado)                          | 4 dentes               | 12 g        |
| Cenoura (picada)                       | 2 unidades grandes     | 400 g       |
| Cebola (picada)                        | 2 unidades grandes     | 400 g       |
| HONDASHI® Profissional                 | 2 colheres (chá)       | 10 g        |
| Salsa (picada)                         | Meia xícara (chá)      | 20 g        |
| Pão de forma                           | 3 fatias               | 60 g        |
| Queijo parmesão (ralado)               | 1 xícara (chá)         | 100 g       |

## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, cozinhe as lascas de bacalhau, em fogo baixo, por 10 minutos.

Escorra a água, desfie o peixe e reserve.

**2.** Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque 650 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.

**3.** Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture 50 ml do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, acrescente o pão já picado, misture e cubra com plástico-filme. Reserve.

**4.** Em uma caçarola média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho, a cenoura e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até ficarem macios. Acrescente o bacalhau, o HONDASHI® Profissional, a salsa e o molho bechamel pronto com o pão, e misture bem.

**5.** Transfira para uma GN ½, polvilhe o queijo ralado pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar.

**6.** Retire do forno e sirva em seguida.