Gratinado de bacalhau

Rendimento
16 porções

Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 colheres (sopa)	20 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Alho poró (cortado em rodelas)	1 xícara (chá)	75 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Cenoura (ralada)	1 unidade média	150 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e desfiado)	3 xícaras (chá)	500 g
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela pequena, coloque 150 ml de leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Bechamel Ajinomoto® e

junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e reserve.

2. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o alho poró, a cebola e a cenoura, e refogue por 3 minutos em fogo baixo.

3. Acrescente o bacalhau e o HONDASHI® Profissional, e refogue por mais 2 minutos. Adicione o molho reservado e a salsa, e misture. Retire do fogo, transfira para um GN ½ e reserve.

4. Em outra panela média, coloque a água e leve ao fogo alto até ferver. Retire do fogo, junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture até adquirir consistência cremosa.

5. Cubra o refogado de bacalhau com o purê e polvilhe com o queijo pela superfície.

6. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.