

## BACALHAU GRATINADO

### Ingredientes

500g de bacalhau desfiado  
2 cebolas em rodelas  
5 colheres (sopa) de azeite  
3 tomates sem sementes picados  
2 colheres (sopa) de manteiga  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 copo (250ml) de leite desnatado  
1 cx (200g) creme de leite  
1 pitada de noz moscada  
500g de batatas cozidas e em rodelas  
50g de queijo parmesão ralado  
pimenta do reino e sal a gosto



### Preparo

Em uma vasilha, deixe o bacalhau de molho em água fria por 24hs na geladeira, trocando a água por três vezes nesse período para tirar o sal. Após esse processo escorra bem a água e desfie o bacalhau.

Em uma panela, aqueça quatro colheres de azeite e refogue a cebola, os tomates e o bacalhau. Reserve.

**Molho Branco:** Em uma panela com o fogo baixo, derreta a manteiga e doure a farinha de trigo, sempre mexendo.

Acrescente o leite aos poucos e vai mexendo para não formar grumos. Deixe cozinhar por dois minutos sempre mexendo.

Fora do fogo, acrescente o creme de leite, mexendo até formar um creme liso e homogêneo.

Coloque uma pitada de noz moscada, acerte o sal e reserve.

**Montagem:** Em um refratário untado com uma colher de azeite, coloque as batatas no fundo da travessa, por cima uma camada com o bacalhau e cubra com o molho branco.

Polvilhe com o queijo ralado.

Leve para gratinar por aproximadamente 20 minutos em forno a 180°C.