

## Hortifruti União na cozinha

### Bacalhau com batatas

800gr a 1Kg de bacalhau  
8 batatas médias  
1 copo de azeite  
750ml de leite  
3 dentes de alho picados  
1 cebola picada  
2 colheres de farinha de trigo  
1 colher de manteiga  
Queijo parmesão ralado a gosto



Dessalgue o bacalhau um dia antes, deixando de molho em água fria, trocando pelo menos 4 vezes.

Corte as batatas com aproximadamente 3 milímetros de espessura.

Cozinhe o bacalhau em água fervente até amolecer. Retire o bacalhau da água e aproveite a mesma água para cozinhar as batatas até ficar um pouco mole, mas firmes.

Em outra panela, refogue o alho e a cebola no azeite e reserve.

Derreta a manteiga em uma panela, coloque a farinha, dissolvendo aos poucos com o leite até ficar homogêneo e engrossar um pouco.

Em uma forma de vidro ou assadeira, regue o azeite e comece a fazer camadas, iniciando com as batatas, depois o bacalhau desfiado ou em pedaços, o molho branco e azeite até terminar. Polvilhe o queijo por cima e leve ao forno por 30 minutos.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 1 hora