



# Bacalhau com natas

## ingredientes

Para 4 pessoas

- . 4 postas altas de bacalhau
- . 4 cebolas médias
- . 1kg de batatas
- . 4+2 colheres de sopa de margarina
- . 250 ml de natas
- . 0.5 l de leite
- . 1 colher de sopa de farinha
- . mostarda
- . sumo de limão
- . sal e pimenta q.b.

## preparação

Demolha-se o bacalhau, coze-se, retiram-se as espinhas e desfia-se. Fritam-se as batatas em óleo. Parte-se a cebola muito fina e vai a cozer (sem deixar escurecer) nas 4 colheres de margarina.

À parte, derrete-se a restante margarina e dissolve-se nela a farinha, junta-se o leite e deixa-se cozer. Tempera-se com sal, pimenta preta, mostarda e sumo de limão.

Por fim, junta-se metade das natas ao molho ainda ao lume e as restantes depois de retirar do lume. Coloca-se num tabuleiro uma camada de batata frita, outra de bacalhau e outra de cebola e assim sucessivamente. Verte-se o molho por cima e vai ao forno alourar.

Decorar com azeitonas pretas.

