

Creamy Cod Au Gratin (Bacalhau com natas)

Autore: ricetta tradizionale Portoghese

Creamy Cod Au Gratin

Ingredienti per 6 persone: 600g di merluzzo fresco o di altro pesce bianco, tagliato in 8 pezzi, 1 grossa cipolla affettata sottile, 5 cucchiaini. olio d'oliva, 1 kg di patate bianche, sbucciate e tagliate a dadini, 125ml d'acqua

Per la besciamella: 3 cucchiaini di burro, 3 cucchiaini di farina, circa 200ml di latte, da 200 a 400 ml di panna, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe nero

Per guarnizione: $\frac{1}{2}$ tazza formaggio cheddar (o parmigiano) grattato

Bacalhau com natas

ingredienti per 6 persone: 600 g di merluzzo bianco dissalato, 250 ml di latte, un po' di olio d'oliva, alcuni spicchi di aglio, 2 cipolle tritate, sale grosso e acqua, 1 kg di patate, sbucciate e tagliate a piccoli cubetti, Da 200 a 400 ml di panna (crème fraiche)

Istruzioni

Creamy Cod Au Gratin

salsa besciamella (roux e latte): sciogliere il burro in una casseruola a fuoco medio e aggiungere la farina. Quindi aggiungere il latte e la panna, a caldo, addensare mescolando continuamente. Aggiungere sale, pepe e mettere da parte.

1. Preriscaldare il forno a 200°C
2. In una padella a fuoco medio, soffriggere la cipolla in olio di oliva fino morbida e dorata.
3. Aggiungere acqua, patate e portare ad una rapida ebollizione poi girare la fiamma al minimo e coprire. Cuocere per 20 minuti poi trasferire ad una teglia da forno.
5. Adagiare sopra il pesce (cospargere sopra cheddar tagliuzzato).
6. Versare sopra la salsa besciamella (spolverare con parmigiano grattugiato se non si è utilizzato il cheddar)
7. Cuocere in forno per 40 minuti e servire.

Bacalhau com natas

Cuocere le patate 15'-20' dopo la bollitura in acqua salata e pepata alla quale è stato aggiunto poco latte. Soffriggere 2-3 minuti aglio e cipolle in padella di medie dimensioni con un filo di olio. Spezzettare con le mani il baccalà e togliere le spine poi aggiungerlo

al soffritto raffreddato. Aggiungere il latte e rimettere la padella a fuoco medio per 5' (dopo che sia stata raggiunta di nuovo l'ebollizione) mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungere la panna fresca (o crème fraiche) e mescolare. Scolare le patate e portare il forno a 200°. Versare la metà delle patate nella teglia da forno e sopra versare metà della crema. Le patate possono essere lasciate a pezzetti piccoli o schiacciate con i rebbi di una forchetta come per fare una purea. Ripetere l'operazione facendo un secondo strato oppure, se la teglia è grande, fare un unico strato. Livellare, aggiungere pepe (e spolverare con parmigiano). Mettere la teglia in forno a 200 ° per 40' - 45'

Anziché crème fraiche si può utilizzare Crem de leite Nestlé dalla quale si è scolato il liquido per poter utilizzare solo la parte densa. Si può aggiungere al soffritto anche del prezzemolo.

Si può anche fare una purea con le patate alla quale si aggiunge un tuorlo d'uovo. In questo caso si mette nella teglia unta il misto di soffritto (insaporito anche con foglie di lauro) e baccalà, poi si versa la purea di patate ben livellata. Sopra si spalma della panna. Con questo procedimento viene molto cremoso.