

**Bacalhau gratinado**

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

**Tipo:** Receita**Validade****Categoria:** Assados**Congelado:** -**Criação:** 03/03/2022**Refrigerado:** 3 dias**Última Atualização:** 03/03/2022**Ambiente:** 1 dias **Rendimento:** 4,09 Quilo(s) **Tempo de preparo:** 90 minutos**Composição****Modo de preparo**

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Bacalhau	-	1 Kg	2,22 Kg
Batata	-	1 Kg	1,06 Kg
Cebola	2(Unidade)	400 g	656 g
Azeite de oliva	-	100 ml	100 ml
Salsa	-	50 g	63 g
Manteiga	-	40 g	40 g
Farinha de trigo	3(Colher de sopa)	45 g	45 g
Leite integral Xandô	-	750 ml	750 ml
Creme de leite Xandô	-	500 g	500 g
Noz moscada	1(Colher de café)	2 g	2 g
Sal	-	5 g	5 g
Pimenta do reino	-	2 g	2 g
Queijo parmesão	-	200 g	200 g

**Etapas**

1. De véspera ou com 2 dias de antecedência, cortar o bacalhau em pedaços e dessalgar em água. Trocar a água a cada 4 horas aproximadamente.

2. Quando o bacalhau estiver bem hidratado e com pouco sal, cozinhar os pedaços em água fervente, até que a cor da carne fique opaca. Escorrer e deixar esfriar.

3. Retirar espinhas, barbatanas e partes duras do bacalhau.

4. Separar lascas grandes de bacalhau e reservar.

5. Descascar as batatas, cortar em rodela e colocar em uma panela. Cobrir com água fria e uma pitada de sal e cozinhar por cerca de 20 minutos, ou até ficarem macias. Escorrer e reservar.

6. Em uma panela, aquecer o azeite e refogar a cebola, cortada em rodela, até ficarem douradas. Acrescentar o bacalhau, a batata e a salsa picada e retirar do fogo. Reservar.

7. Em outra panela, derreter a manteiga, adicionar a farinha de trigo e mexer até a farinha dourar. Adicionar o leite aos poucos, mexendo sempre, até formar um molho branco.

8. Adicionar o Creme de Leite Xandô e os temperos (sal, pimenta a noz moscada), mexer até ferver e retirar do fogo.

9. Untar um refratário grande com manteiga e colocar metade do molho branco. Cobrir com a mistura de bacalhau e regar com o restante do molho branco.

**Porções**

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	4,09 Quilo (s)
Gramas (g)	4.094 Grama (s)
porção (0.404Kg)	10,13 porção (s)

Nome do responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_