



Sanduiचे no forno com bacalhau e queijo Limiano

por Família Simões

INGREDIENTES

200g de Queijo Fatiado LIMIANO
2 postas de bacalhau cozido
120 g de batata palha
8 fatias de pão de forma sem cõdea
2 dl de natas
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Coza e desfie as postas de bacalhau. Num tacho faça um refogado e junte o bacalhau desfiado. Adicione as natas, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até ficar cremoso mas sem líquido. Retire do lume e deixe arrefecer.

Ligue o forno a 180°C. Numa forma tipo bolo inglês, coloque uma camada de fatias de pão, espalhe a mistura do bacalhau e coloque outra camada de fatias de pão. Cubra com o Queijo Fatiado LIMIANO, disponha outra camada de pão, espalhe em cima a batata palha e cubra com o resto do pão.

Pressione bem e leve ao forno durante 15 minutos. Depois retire, desenforme e sirva decorado a gosto.

