



*Danie kuchni Świata-
Bacalhao de nata*

Antoni Bojarski, kl. 4a



Opis

- Bacalhao de nata to jeden z najlepiej znanych portugalskich przysmaków.
- Kremowy śmietanowy sos oraz pokrojone w kostkę ziemniaki świetnie podkreślają delikatny smak tej potrawy.

Ciekawostka

- Kiedy wybierzecie się w podróż po Portugalii i przy okazji odwiedzicie najbardziej popularny supermarket Pingo Doce [czyt.: pingo dos] zaraz po wejściu do niego będziecie mogli zobaczyć wysokie sterty jakiegoś dziwnego, szarego materiału, które specyficznie pachną.
- Właściwie pachną tak, że nie sposób tego nie poczuć. I nie jest to najprzyjemniejszy zapach na świecie...
- Czy wiecie, co to jest?



zagadka

Rozwiązanie zagadki

- Tak, to właśnie bacalhao! [czyt. bakaljau]
 - Czyli....
 - suszony dorsz!
-
- Na początku wcale nie wygląda zachęcająco, ale po przygotowaniu jego smak zmienia się całkowicie.





Składniki

- rozmrożone poprzedniego dnia filety z dorsza Bacalhao - 500 g
- mleko - 600 g
- ziemniaki obrane i pokrojone w kostkę - 500 g
- olej do smażenia
- duże cebule drobno posiekane - 2 szt
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- 2 kopiaste łyżki mąki
- śmietana 18% - 200 ml
- sól, pieprz
- gałka muskatołowa, tarty ser typu parmezan

Przepis

- Dorsza zalewamy wodą i zostawiamy na noc, żeby się odmoczył. Rano wylewamy wodę, płuczemy dorsza i ponownie zalewamy wodą. Po zmianie wody powinien moczyć się jeszcze co najmniej 3 godziny.
- Odmoczonego i odsolonego dorsza zalewamy mlekiem i gotujemy. Gdy mleko się zagotuje, pozostawiamy na małym ogniu jeszcze ok. 5 minut.
- Nastaw piekarnik na 200 stopni. Niech już zacznie się nagrzewać.
- Wyjmujemy dorsza z mleka i rozdrabniamy na małe kawałki. Mleko zostawiamy na później, użyjemy go do przyrządzenia sosu.
- Ziemniaki kroimy w kostkę i smażymy je na gorącym oleju, aż będą jasne i miękkie. Cebulę smażymy na oliwie na średnim ogniu, do zeszklenia.

Przepis

- Czas na sos, roztapiamy na patelni masło, dodajemy mąkę i mieszamy aż konsystencja zrobi się jednolita, taka jak zasmażka. Zaczynamy dolewać mleko, ciągle mieszając. Do sosu zużywamy ok. 500ml mleka, ale jeśli sos wydaje się za gęsty, można dolać więcej.
- Jeśli po raz pierwszy robisz sos beszamelowy i masz wrażenie, że wlało Ci się za dużo mleka, nie martw się, po prostu mieszaj dalej, gdy mleko się zredukuje, sos zgęstnieje.
- Sos doprawiamy solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
- Włóż do miski i wymieszaj ze sobą wszystko co już masz, czyli kawałki dorsza, złociste ziemniaczki, zeszkloną cebulę oraz sos beszamelowy. Wymieszaj wszystko dokładnie. Przełóż do brytfanny.
- Na koniec można posypać serem.
- Czas na zapiekanie! Wstaw naczynie żaroodporne do piekarnika i zapiekaj ok. 20-30 minut w temperaturze 200 stopni.



SMACZNEGO!