

# PASTEIS/BOLINHOS DE BACALHAU



## INGREDIENTES

- 600 G DE BACALHAU, PREVIAMENTE DEMOLHADO (OU JÁ COZIDO SE FOREM SOBRAS)
- 700 G DE BATATA, PARA COZER
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL E PIMENTA E NOZ-MOSCADA Q.B.
- 1 A 2 OVOS INTEIROS
- 1 RAMO DE SALSA FRESCA

## CONFEÇÃO

1. Descasque a batata e corte-a em pequenos quartos.

---
2. Deite na taça da Companion 0,7 l de água de água, encaixe o cesto de cozedura a vapor com as batatas lá dentro assim como as postas de bacalhau (saltem este passo caso usem o bacalhau que sobrou da ceia de Natal). Seleccionar o programa de vapor/steam, por 30 minutos.

---
3. Retire as peles e as espinhas ao bacalhau. Entretanto retire toda a água da taça.

---
4. Descasque a cebola e os dentes de alho e coloque na taça com a lâmina picadora/ultablade, juntamente com a salsa (aqui a quantidade é ao vosso gosto) e programar 10 segundos na velocidade 10.

---
5. Junte o bacalhau e programar 15 segundos na velocidade 12.

---
6. Substitua agora a lâmina pelo acessório batedor e adicione as batatas cozidas assim como o ovo e programe 1 minuto na velocidade 10.

---
7. Rectifique os temperos e retire a mistura da taça para uma tigela.

---
8. Molde os pasteis com a ajuda de 2 colheres de sopa, e coloque-os num tabuleiro pequeno forrado com papel vegetal. Leve ao congelador por cerca de 20 minutos ou até ficarem mais sólidos.

---
9. Coloque-os (poucos de cada vez) na cuba da Actifyry, seleccionando o modo 3 ou até ficarem douradinhos.

---