Stockfisch in sahne und feinem blätterteig

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Rápido	Médio	Medium	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 200ml Olivenöl Gallo Erste Ernte 2019-2020
- 400g Gekochter und zerkleinerter Stockfisch
- 150g Kleingeschnittene Zwiebeln
- 10g Kleingehackter Knoblauch
- 300g Fritierte, in Würfel geschnittene Kartoffeln
- 750ml Bechamelsauce
- 40g Geriebener Käse von den Azoren
- 250ml Sahne
- 40g Feiner Blätterteig
- Etwas salz
- Etwas pfeffer

Modo de preparação

1. Den Knoblauch und die Zwiebeln in Gallo Olivenöl Erste Ernte 2019-2020 andünsten.
2. Den Stockfisch und anschließend die Kartoffeln hinzufügen und alles gut vermischen.
3. Die Bechamelsauce und die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen.
4. Würzen und abschmecken.
5. In Aluminiumringe füllen und beiseite stellen.
6. Den feinen Blätterteig in breite Streifen schneiden und mit Gallo Olivenöl Erste Ernte 2019-2020 bepinseln.
7. Den Teig um den Aluminiumring kleben, Käse über den Stockfisch streuen und alles bei 180ºC für 10 Minuten zum Gratinieren in den Ofen schieben.
8. Vor dem Servieren den Ring vorsichtig entfernen, so dass nur der Blätterteig den Stockfisch umschließt.

Produtos utilizados

Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide