

## **Bacalhau com Natas da Vera**

### **Ingredientes**

1,5 de bacalhau dessalgado em lascas  
4 cebolas fatiadas em rodelas  
6 batatas (ou o quanto baste para forrar o refratário)  
1 pote de nata (creme de leite fresco)  
azeite  
sal  
pimenta calabresa  
pimenta tabasco  
farinha de rosca  
queijo parmesão ralado  
salsinha picada

### **Modo de fazer**

Coloque a nata e os batedores de sua batedeira no congelador. A nata deve ficar bem gelada, mas não pode congelar.



Cozinhe as batatas inteiras, sem casca com sal. Coloque-as no refratário e de um murrinho em cada uma.



Em uma panela, coloque bastante azeite e quando estiver quente coloque as cebolas. Deve ter azeite para quase cobrir as cebolas. Deixe fritar até ficar transparente.



Acrescente o bacalhau em lascas e tempere com a pimenta calabresa, pimenta tabasco e sal. Se quiser pode colocar azeitona sem semente. Desligue o fogo e coloque a salsinha. Coloque o bacalhau sobre as batatas.



Bata as natas na batedeira até dar ponto de chantilly (bem firme). Não bata muito para não virar manteiga.



Espalhe a nata sobre o bacalhau. Cubra a nata com uma fina camada de farinha de rosca. E por fim uma camada fina de queijo parmesão ralado.



Leve ao forno para gratinar.