

## Bacalhau à Brás com restos de Bacalhau Cozido com todos

- cortar as batatas cozidas em cubos e fritar em azeite;
- limpar o bacalhau de peles e espinhas e desfiar;
- cortar as sobras dos legumes e saltear com alho e azeite;
- fazer molho bechamel
- alourar num tacho cebola às rodelas e alho picado, com azeite;
- envolver as batatas e o bacalhau com o molho e levar ao forno a gratinar;
- acompanhar com os legumes salteados.