BACALHAU VERSÁTIL

INGREDIENTES

1,2 kg de bacalhau em lascas

250 ml de azeite (aproximadamente)

3 cebolas

3 dentes de alho

4 batatas cozidas

4 colheres (sopa) de azeitonas pretas

3 tomates

300 g de brócolis

5 colheres (sopa) de ervilhas cozidas

4 ovos cozidos

sal a gosto (opcional)

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aferente o bacalhau dessalgado

Cozinhe as batatas e corte

Corte o brócolis em pedaços e aferente

Corte os tomates em cubos

Corte as cebolas em rodelas ou cubos e refogue em 1/4 de xícara de azeite em uma panela grande

Acrescente os 3 dentes de alho picados e refogue também

Escorra a água do bacalhau aferventado e coloque

Misture bastante os três ingredientes; as lascas de bacalhau ficarão bem menores e meio desfiadas

Acrescente as batatas, os tomates, as azeitonas, os brócolis, as ervilhas e pimenta

Acrescente mais azeite e misture bastante

Por fim, corte os 4 ovos cozidos e incorpore

Prove o sal e veja se precisa temperar mais

Transfira para uma travessa, regue com o restante do azeite

Cubra a travessa, leve à geladeira, e você terá uma deliciosa salada de bacalhau; ou cubra a travessa com papel alumínio e leve ao forno médio por 20

A quantidade dos ingredientes acima é aproximada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10533-bacalhau-versatil.html