BACALHAU À PORTUGUESA

INGREDIENTES

800 g de bacalhau em lascas

6 batatas médias cortadas e cozidas ao vapor

2 pimentões (verde, amarelo ou vermelho)

2 cebolas brancas médias, cortadas em rodelas

4 tomates médios e maduros, cortados em rodelas

4 ovos cozidos, cortados em rodelas

200 g de azeitonas pretas sem caroço

500 ml de azeite de oliva extra virgem

tempero verde a gosto

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau, lavando

Em seguida, deixe

Coloque o bacalhau em um escorredor até secar bem

Unte uma assadeira com azeite, inclusive nas laterais

Distribua em camadas uniformes os seguintes ingredientes nesta ordem

Adicione o tempero verde e regue com azeite

Cubra a assadeira com papel alumínio e leve

Verifique se o bacalhau cozinhou o suficiente e, se necessário, escorra o excesso de líquido

Adicione os ovos cozidos por cima antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10814-bacalhau-a-portuguesa.html