BACALHOADA DA MIRIELE

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

1 kg de batata

1/2 pimentão amarelo e verde

2 cebolas médias

3 tomates sem casca picados

alcaparras (opcional)

1 lata de ervilha

400 ml de azeite virgem

MODO DE PREPARO

Após dessalgar o bacalhau, coloque para ferver em uma panela com água, por cerca de 20 minutos

Retire o bacalhau e reserve

Coloque na mesma água as batatas cortadas em rodelas

Deixe por 10 minutos para somente para dar uma leve cozinhada)

Em um pirex, arrume todos os ingredientes e regue com azeite

Leve ao forno por 20 minutos e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12606-bacalhoada-da-miriele.html