BACALHAU COM GRÃO-DE-BICO ENSOPADO

INGREDIENTES

1 cebola grande

4 dentes de alho

500 g de grão-de-bico

500 g de batata

1,5 kg de bacalhau em postas dessalgado

sal a gosto

1 colher (chá) de colorau

MODO DE PREPARO

Cozinhe o grão-de-bico de acordo com as instruções da embalagem e reserve.

Fervente as postas de bacalhau por 10 minutos.

Se o bacalhau estiver totalmente dessalgado, coloque 1 colher (chá) de sal na água.

Retire o bacalhau da água e coloque as batatas para cozinhar.

Assim a batata já pegará o gosto do bacalhau.

Em uma panela grande, refogue o alho e a cebola.

Acrescente as postas de bacalhau.

Não mexa, para o bacalhau não despedaçar.

Coloque o colorau e verifique se precisa ajustar o sal.

Acrescente o grão-de-bico com a água do cozimento.

Acrescente as batatas e deixe ferver em fogo baixo por 10 minutos.

Regue com azeite

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13801-bacalhau-com-grao-de-bico-ensopado.html