BACALHAU COM GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado

500 g de batatas em rodela

300 g de grão de bico

1 maço de coentro

1 pimentão verde pequeno

1 pimentão vermelho pequeno

1 pimentão amarelo pequeno

azeitonas pretas a gosto

1 cebola grande cortada em tiras

ovos de codorna a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque metade das batatas em uma travessa.

Por cima, acrescente metade do grão-de-bico.

Metade do bacalhau e um pouco de coentro picado.

Repita a operação na ordem acima.

Coloque os pimentões coloridos.

Acrescente a cebola.

Coloque por cima as azeitonas.

Finalize com o coentro e os ovos.

Regue com bastante azeite e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno até que o azeite comece a ferver.

Desligue o forno e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14311-bacalhau-com-grao-de-bico-2.html