

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>