

BACALHAU DA FAMÍLIA FATELA E GARRET

INGREDIENTES

700 g de bacalhau

6 ovos

1 pacote de batata palha (140 g)

3 cebolas médias picadas

2 dentes de alho picados ou macerados

1 xícara (chá) de azeitonas pretas cortadas em rodelas

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picada

6 colheres (sopa) de azeite

vinho branco seco

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau de molho de um dia para o outro, em água fria, trocando a água de 4 a 5 vezes.

No dia seguinte retire a pele e as espinhas e desfie o bacalhau ainda cru.

Em uma panela funda refogue a cebola picada no azeite.

Acrescente a cebolinha verde picada, o alho picado e o bacalhau desfiado e refogue por uns 15 minutos.

Não deixe secar, se necessário acrescente um pouco de vinho branco seco.

Tempere com a pimenta e o sal se necessário.

Acrescente a metade do pacote de batata palha e misture bem com o refogado.

Acrescente os ovos batidos com um pouco de sal e pimenta e mexa sem parar sobre fogo médio, de modo que os ovos fiquem macios, cuide para que não fique seco.

Por fim acrescente a salsinha picada, as azeitonas e o resto da batata palha.

Misture tudo delicadamente e sirva em seguida.

Se gostar regue com um bom azeite de oliva antes de servir.

Para acompanhar faça uma boa salada de endívias ou de alface com grão de bico.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15377-bacalhau-da-familia-fatela-e-garret.html>