

# BACALHAU DESSALGADO AO CÔCO

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado e congelado (de boa qualidade)

1/4 de cebola média picada

2 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de azeite

Coentro e cebolinha picados, a gosto

1/4 de tomate médio cortado em tiras

1/4 de pimentão pequeno cortado em tiras

1 colher rasa de chá de colorífico

100 ml de leite de coco

sal

## MODO DE PREPARO

Ainda com o bacalhau congelado, salpique os pedaços e reserve.

Numa panela pré-aquecida em fogo brando, adicione o azeite.

Refogue a cebola e o alho por cerca de 2 minutos. Adicione o tomate em tiras.

No ponto em que o tomate estiver se desfazendo, acrescente o bacalhau e o colorífico.

Deixe em fogo brando e tampe a panela. Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.

Após esse tempo o bacalhau terá soltado um pouco de água. Vire os pedaços.

Acrescente o pimentão em tiras, o cheiro verde e o leite de coco.

Deixe cozinhar por cerca 10 minutos.

Na metade desse tempo retire um pouco do caldo e experimente o ponto do sal. Se precisar, corrija. Está pronto.

Com o caldo faça um pirão, para acompanhar. Saboreie com arroz branco. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16151-bacalhau-dessalgado-ao-coco.html>