

BACALHOADA EM CAMADAS

INGREDIENTES

500 g de postas de filé de bacalhau limpas, dessalgadas

10 tomates sem sementes cortados em rodelas grossas (aproximadamente 1 dedo de espessura)

4 cebolas grandes fatiadas em rodelas

5 ovos cozidos fatiados em rodelas

7 batatas médias fatiadas em rodelas grossas (aproximadamente 1 dedo de espessura e cruas)

150 g de azeitonas verdes em rodelas

10 dentes de alho picadinhos

1 xícara de salsinha picada

1/2 copo americano de azeite e 1/2 copo americano de óleo misturados

azeite para regar

sal e pimenta a gosto (acrescentar no azeite e óleo misturados)

MODO DE PREPARO

Em uma panela alta, regue com um pouco de azeite o fundo da panela e comece montando as camadas: primeira camada, tomate; segunda camada, batatas; terceira camada, cebola, alho, salsinha e ovos. Regue com um pouco de azeite por cima das camadas e recomece: primeira camada, tomate; segunda camada, batatas; terceira camada, cebola, alho, salsinha e ovos.

Regue com um pouco de azeite por cima das camadas até passar um pouco a altura da panela ou os ingredientes todos, o que vier primeiro.

Ao final, regue com o azeite e óleo misturados e leve ao fogo médio com a tampa entreeaberta para cozinhar por mais ou menos 40 minutos ou até que as batatas já estejam cozidas.

Sirva quente e em camadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17169-bacalhoada-em-camadas.html>