

CALDEIRADA DE BACALHAU

INGREDIENTES

2 postas médias de bacalhau demolido

200 g de batatas

2 cebolas médias

3 dentes de alho

1 tomate maduro

3 colheres de azeite

2 ovos

40 g de azeitonas pretas

1 ramo de salsa

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

2 folhas de repolho

3 folhas de couve

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos para cozinhar durante 10 minutos.

Depois de cozidos, mergulhe-os em água fria, descasque-os e corte-os em rodela.

Descasque as batatas, as cebolas e o alho.

Corte as cebolas em rodela finas, pique os alhos, corte as batatas em rodela de 1 centímetro de espessura.

Escalde os tomates, tire a pele e as sementes e pique-os.

Corte o bacalhau em quadrados.

Escolha e lave a salsa.

Em um tacho, coloque uma camada de cebola, outra de batatas e outra de bacalhau.

Espalhe metade dos alhos, os tomates picados, os pimentões cortados em cubos largos, os ovos em rodela, as azeitonas e a salsa.

Polvilhe com pimenta.

Repita a camada e termine com batatas.

Regue com azeite e tape o tacho.

Leve a fogo brando por cerca de 60 minutos.

Ao meio da cozedura, prove o sal e acrescente-o se achar necessário.

De vez em quando sacuda o tacho para que o guisado não se pegue ao fundo.

Se o molho reduzir muito, acrescente um pouco de água e vinho branco em partes iguais, se gostar.

Sirva com uma salada mista.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17620-caldeirada-de-bacalhau.html>