

BACALHAU À DOM RAFAEL

INGREDIENTES

1 kg bacalhau em lascas

2 cebolas fatiadas

400 g camarões vermelhos

60g alcaparras

150 g de azeitonas pretas sem caroço

100 g de champignon fatiado

500 g de batatas cozidas e cortadas em lascas

azeite a vontade

300 g de muçarela

6 ovos cortados ao meio

orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Forre a forma com a batata.

Frite o bacalhau já dessalgado com 1 cebola e azeite.

Coloque o bacalhau por cima das batatas.

Coloque bastante azeite na panela e frite a outra cebola, os camarões, o champignon, as alcaparras e os cogumelos.

Despeje por cima do bacalhau.

Coloque os ovos, cubra com muçarela e polvilhe com orégano.

Deixe no fogo baixo por 30 minutos.

Depois de assado aguarde 20 minutos para assentar o sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17703-bacalhau-a-dom-rafael.html>