

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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