

BACALHOADA À MODA DA TÂNIA ROCHA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

1kg de batatas

3 pimentões verdes

2 tomates

coentro, salsinha à gosto

2 temperos para legumes (marca de sua preferência)

azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau na noite anterior ao preparo.

No dia do preparo, pré cozinhe o bacalhau numa panela sem nenhum tempero.

Em outra panela, cozinhe as batatas já lavadas e cortadas e quando elas estiverem já corado coloque os pimentões deixe cozinhar com o coentro, salsinha, sal até que estejam moles, porém não dissolvendo.

Quando o bacalhau já estiver macio, refogue-o e reserve.

Numa forma ou refratário próprios para forno, coloque os tomates, em seguida as batatas e pimentões já cozidos, o bacalhau, a azeitona, regue com azeite e leve ao forno até dourar o bacalhau.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17877-bacalhoada-a-moda-da-tania-rocha.html>