BACALHAU DA SUZANA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau da Noruega

6 batatas grandes

2 maços de coentro

5 cebolas grandes

500 ml de azeite

6 ovos

4 folhas de louro

sal a gosto

200 g azeitonas portuguesas

1 colher (sopa) de colorau

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau.

Ferva o bacalhau por 30 minutos juntamente com as folhas de louro, após esfriar, limpe e divida em escamas.

Na mesma água cozinhe as batatas.

Em uma panela grande, refogue a cebola cortada em rodelas no azeite, junte o colorau, a azeitona, o coentro picado e o bacalhau.

Mexa com cuidado por 10 minutos e ajuste o sal a seu gosto.

Em um refratário, espalhe as batatas cortadas em rodelas e forre com uma camada de bacalhau.

Repita o processo (finalize com uma camada de bacalhau).

Decore com os ovos cozidos e cortados ao meio.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180º C, por 40 minutos.

Retire o papel e dixe gratinar no forno por mais 10 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17885-bacalhau-da-suzana.html