

BACALHAU A LAGAREIRO

INGREDIENTES

600 g de posta de bacalhau (cod 7/9)
5 tomates maduros
2 cebolas médias
1 pimentão verde
4 batatas roxas grandes asterix
100 ml de azeite de boa qualidade acidez 0,5
300 ml de óleo de soja
alho a gosto
salsinha a gosto bem picadinha
azeitonas pretas de preferência portuguesa
vinagre de vinho tinto

MODO DE PREPARO

Escolha a posta de bacalhau (de preferência a mais perto da cabeça, que é mais grossa) e deixe de molho com água de 2 a 3 dias na geladeira, trocando a água 2 vezes por dia (para provar o sal, belisque o meio do bacalhau e puxe; você escolhe deixá-lo mais salgado ou não).

Corte os tomates em rodela, as cebolas em pétalas e reserve.

Coloque o pimentão inteiro em uma panela com óleo bem quente e frite-o sem deixar que fique escuro.

Vão aparecer umas bolinhas brancas, então, retire o pimentão, a pele, corte em tiras e deixe de molho por uns 30 minutos no vinagre.

Cozinhe as batatas sem casca e reserve.

Disponha a posta já dessalgada numa travessa de vidro, amasse bem o alho e espalhe sobre a posta.

Coloque as batatas do lado do bacalhau junto com as cebolas.

Esquente o óleo em uma frigideira até começar a sair bastante fumaça.

Despeje o óleo por cima do alho para gratinar e leve ao forno a uma temperatura de 250º C até começar a ferver e o bacalhau começar a ficar douradinho (o tempo dependerá da potência do seu forno).

Após assar, escorra o excesso do óleo e coloque o azeite.

Adicione a salsinha, as azeitonas, as tiras de pimentão e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19241-bacalhau-a-lagareiro.html>