BACALHAU DA VAN

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em lascas já dessalgado

2 pimentões verdes cortado em rodelas;

3 cebolas grandes cortada em rodelas;

3 tomates cortados em cubos;

3 ovos cozinhos em rodelas (opcional);

azeitonas à gosto (pode ser verde ou preta);

azeite à gosto;

1kg de batatas em rodelas pré cozida (coloque para ferver as batatas em rodelas, acrescente um pouco de sal) deixe no fogo por 10 min depois de levantar fervura e reserve, elas não ficarão totalmente mole.

tempero de sua prefrência (tempero baiano, sazon...)

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de azeite em uma forma grande e faça uma camada com todas as cebolas.

Em cima das cebolas, forme uma camada com as batatas.

Faça uma camada com o bacalhau em lascas, coloque o tempero de sua preferência (como tempero baiano, sazón, entre outros).

Regue um pouco de azeite em cima do bacalhau e finalize com os pimentões, o tomate e ovo.

Se quiser, coloque mais um pouco de azeite por cima (o segredo do bacalhau é o azeite) e acrescente mais um pouco de tempero.

Cubra com o papel-alumínio e deixe no forno por 40 minutos em temperatura alta (neste momento o bacalhau soltará muita água, então não corre o risco de queimar).

Depois, retire o alumínio e deixe no forno por mais 20 minutos.

Sirva com arroz de sua preferência e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22406-bacalhau-da-van.html