BACALHAU A MILTON HUGO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado

1 kg de batatas pequenas

1 kg de cebolinhas pequenas

1 alho poro picado

2 cabeças de alho-poró

150 g de azeitonas pretas

1 pimentão vermelho cortado em tiras

1 pimentão amarelo cortado em tiras

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatinhas, enquanto aquece uma panela de água com sal grosso.

Coloque o bacalhau dessalgado de véspera em postas a ferver durante 4 minutos, juntamente com as batatas.

Tire o bacalhau e deixe ainda um pouco as batatinhas, quando estiverem furando com um garfo retira-las e bater levemente nelas para que rompa a sua casca.

Coloque o bacalhau em uma travessa refrataria, com as batatinhas, as cebolinhas que deverão ser passadas em 5 minutos.

Em um micro-ondas, coloque as fatias de pimentão, as azeitonas, os dentes de alho já descascados e o alho poro.

Regue tudo com 150 ml de azeite extra virgem, com pimenta do reino, com salsa e cebolinha verde.

Leve ao forno preaquecido a 200 °C durante 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22552-bacalhau-a-milton-hugo.html