

MOQUECA DE BACALHAU COM GRÃO DE BICO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
500 g grão de bico yoki
1 molho de coentro
4 dentes de alho
1 copo de suco de limão
2 copos de leite de coco
2 cebolas picadas
1 pimentão picado
2 tomates picados
azeite de oliva a gosto
azeite de dendê a gosto

MODO DE PREPARO

Tire o sal do bacalhau, depois cozinhe o grão de bico até ficar bem macio, e escorra.

Tempere com cebola, pimentão, coentro e tomate, depois amasse o alho com o coentro, acrescente o suco de limão e coloque no bacalhau.

Deixe descansar 30 minutos, depois em uma caçarola ponha uma poção de bacalhau e outra de grão de bico.

Arrume como se fosse uma lasanha, despeje o tempero que estava no bacalhau.

Ponha o leite de coco, o azeite e finalize com rodelas de tomates, cebola, pimentão e coentro.

Cozinhe até engrossar o caldo e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22661-moqueca-de-bacalhau-com-grao-de-bico.html>