

BACALHOADA

INGREDIENTES

2 kg de bacalhau
500 g de batatas
1 cebola grande
300 ml de azeite
1 pimentão vermelho inteiro
1 pimentão amarelo inteiro
300 g de azeitona preta
4 ovos cozidos
salsa ou coentro a gosto
pimenta-do-reino em pó

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau 1 dia antes, trocando a água de 1 em 1 hora.

Corte o bacalhau em postas generosas.

Corte em tiras os pimentões, a cebola e as batatas e reserve.

Em uma assadeira, coloque as postas de bacalhau, as batatas, os pimentões e a cebola.

Coloque a pimenta-do-reino a gosto para temperar, em seguida, cubra as postas com azeite.

Coloque no forno e deixe assar por volta de 35 a 40 minutos com a temperatura de 180 a 200° C.

Vá monitorando o forno e checando o bacalhau para que não fique seco.

Após os 40 minutos, acrescente os ovos e as azeitonas pretas e o cheiro-verde a gosto.

Agora é só servir e degustar esse prato maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23171-bacalhoad.html>