

BACALHAU MINEIRO DA SEXTA-FEIRA SANTA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de bacalhau do porto sem rabo, sem cabeça, com o couro e dessalgado com 4 águas e 24 hrs de molho

1/2 pimentão vermelho sem a parte branca cortado em cubos

1/2 pimentão verde sem a parte branca cortado em cubos

200 ml de azeite

7 tomates vermelhos médios

10 batatas médias descascadas e cortadas ao meio

6 cebolas médias cortadas em rodela

1 colher (sopa) de extrato de tomate

2 pimentas malaguetas não amassadas

pimenta-do-reino a gosto

4 folhas grandes de couve

sal apenas para correção, se necessário

azeitonas pretas a gosto

salsinha, cebolinha e/ou coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, organize os ingredientes citados à frente, repetindo na seguinte ordem: uma camada de 1 cm de azeite, uma camada de tomates com a colher de extrato de tomate.

Uma camada de cebolas, uma camada de bacalhau, uma camada de pimentões, uma camada de batatas.

Finalize com azeite, as pimentas e cubra com a couve.

Leve ao fogo alto e deixe até que a batata esteja cozida, dá uns 40 minutos.

Desligue o fogo e acrescente ao final, as azeitonas pretas e, se gostar, adicione salsinha ou cebolinha ou coentro e tampe para abafar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23630-bacalhau-mineiro-da-sexta-feira-santa.html>