

BACALHAU COM BATATA AO FORNO

INGREDIENTES

1 bacalhau dessalgado na água por 24 h
1 l de leite
1 pimentão verde, vermelho ou amarelo
800g de batata
2 dentes de alho
2 folhas de louro
200 ml de azeite
2 cebolas média/grande
100 ml de vinho branco ou cerveja importada
sal
pimenta ralada
alecrim
tempero verde

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau em uma tigela com água gelada e deixe dessalgar por 24 h dentro da geladeira na parte de baixo, sempre trocando a água.

Corte o bacalhau em pedaços da sua preferência e separe.

Corte o pimentão e a cebola em "julienne" e separe.

Pique o alho bem picadinho e separe.

Corte a batata em "espanhola" (rodela) grossas e separe.

Em uma panela, adicione o leite, coloque um pouco de sal e pimenta ralada e o bacalhau cortado.

Deixe por 35 minutos em fogo médio e fique vigiando para o leite não ferver e subir.

Coloque o bacalhau cozido em uma "marinex retangular" (pote de vidro ou algo da sua preferência) e separe.

No mesmo leite que cozinhou o bacalhau, você irá cozinhar a batata por cerca de 15 minutos, até ver que a batata está macia.

Quando a batata estiver no ponto, arrume com o bacalhau.

Em uma frigideira, adicione o azeite e refogue a cebola, quando começar a dourar a cebola, adicione o alho picadinho e mexa.

Logo em seguida, adicione o resto dos ingredientes e coloque por cima do bacalhau com as batatas.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos, a 180° C a 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23642-bacalhau-com-batata-ao-forno.html>