

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 preferencia e separe.

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

Pique o alho bem picadinho e separe.

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

Em uma penela, 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 cozinar 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 180º C a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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