

BACALHAU DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
4 tomates cortados em rodela grossas
1 cebola cortada em rodela grossas
1 kg de batatas
1 pimentão verde
azeitonas
1 xícara (chá) de azeite de oliva
sal

MODO DE PREPARO

Retire a pele do bacalhau.

Se for seco, dessalgue colocando-o de molho na água de um dia para o outro na geladeira.

Coloque esse bacalhau pra ferver por 5 minutos após abrir fervura.

Retire o bacalhau com a ajuda de uma escumadeira e reserve.

Coloque as batatas descascadas e cortadas em rodela na água em que o bacalhau foi cozido.

Retire após estarem cozidas, porém não muito.

Pegue uma refratária e monte o prato.

Primeira camada de batata, segunda camada de bacalhau já desfiado.

Aí coloca-se os tomates cortados em rodela, os pimentões por cima e, por último, regue com todo o azeite.

Salpique sal nas verduras.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23710-bacalhau-delicioso.html>