

BACALHAU EM FORMA DE PIZZA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
10 batatas médias
3 pimentões (verde e/ou amarelo)
1 e 1/2 cebola
2 tomates
2 ovos
azeitonas pretas a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela grande, o bacalhau e acrescente água até cobrir todo o bacalhau, até a água ferver, depois remova e desfie.

Coloque as batatas para cozinhar, após cozinhadas, descasque e corte em rodela médias.

Corte os pimentões em tiras e remova toda semente e partes brancas dentro do pimentão para não amargar, e frite em azeite.

Corte as cebolas em rodela e frite em azeite.

Unte com azeite, uma forma de pizza com tampa, e comece a acrescentar os ingredientes, formando camadas.

Cubra o fundo da forma com metade das batatas.

Na segunda camada, acrescente metade do bacalhau, metade dos pimentões e da cebola frita e regue com um pouco de azeite.

Acrescente o restante das batatas em rodela, depois o restante do bacalhau, a outra metade dos pimentões e da cebola frita e regue novamente com um pouco de azeite.

Corte os tomates em rodela e acrescente em cima, decorando a forma, juntamente com os ovos cozidos cortados em rodela.

Acrescente azeitonas e orégano a gosto, feche a forma de pizza e coloque em fogo baixo, não forno, fogo mesmo.

Por cerca de 25 a 30 minutos, olhando de tempo em tempo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23736-bacalhau-em-forma-de-pizza.html>