

BACALHOADA PORTUGUESA DO TIO ANTONIO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de bacalhau dessalgado
- 4 tomates médios bem maduros cortados em rodelas de até 0,5 cm
- 4 cebolas médias cortadas em rodelas
- 6 dentes de alhos cortados em tiras finas
- 6 batatas médias cortadas na grossura de um dedo (até 1 cm)
- 100 g de azeitonas pretas
- 150 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhar o bacalhau até ficar al dente, retirando a pele e as espinhas, reserve.

Na água que cozinhou o bacalhau, cozinhe as batatas até ficarem al dente.

Faça uma camada de batatas.

Uma camada de tomates e cebolas, temperadas previamente com um pouco de sal, pimenta-do-reino, azeite e um pouco de vinagre.

Coloque o bacalhau e regue com azeite.

Faça mais uma camada de batatas, cebolas e tomates, coloque as azeitonas e o alho.

Deixe no forno por 30 minutos ou depois que estiver fervendo, por uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23744-bacalhoad-portuguesa-do-tio-antonio.html>