

BACALHAU À BRASILEIRA COM CAMARÕES

INGREDIENTES

1,5 kg de bacalhau porto imperial

1 kg de camarão graúdo

1 kg de batata

5 ovos

2 pimentões vermelho

2 pimentões verde

2 pimentões amarelo

4 tomates vermelho

2 cebolas média

1 cebola roxa média

8 dentes de alho

300 g de champignon

300 g de palmito

100 g de azeitonas verde

100 g de azeitonas preta

0,5 kg de cebolinha pequena

1 molho de cheiro-verde

1 limão

500 ml de azeite

sal

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau de véspera.

Lave o camarão com limão, tempere com alho e sal e reserve.

Tire as peles dos tomates e pimentões, colocando-os direto no fogo ou com um maçarico de culinária.

Corte o pimentão, o tomate e uma cebola em tiras.

Corte também a cebola roxa em tiras e reserve.

Prepare a batata cortando em rodela grossas.

Coloque numa panela com água, louro e azeite, o bacalhau, a batata, os ovos e as cebolinhas e deixe ferver.

Ao ferver tire o bacalhau e reserve.

A batata retire quando estiver "al dente".

Deixe as cebolinhas até que estejam bem cozidas e reserve tudo.

Retire as espinhas e a pele do bacalhau e corte em pedaços graúdos.

Numa frigideira wok, refogue com azeite e manteiga, alho e cebola picada.

Primeiro junte as batatas e deixe refogar, depois o bacalhau e, por último, o pimentão, o tomate e a cebola cortados em tiras.

Num refratário grande arrume as batatas refogadas, cobrindo todo o fundo do refratário.

Em seguida coloque o bacalhau refogado por cima da batata.

Depois coloque os temperos por cima do bacalhau.

Agora coloque o palmito, o champignon, as azeitonas verde e as azeitonas pretas.

Corte os ovos ao meio ao longo e decore por cima.

Frite o camarão com a casca no azeite e cloque por cima dos ovos.

Salpique com cheiro-verde picado por cima.

Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23816-bacalhau-a-brasileira-com-camaroes.html>