

BACALHAU DA VERA

INGREDIENTES

3 batatas médias

azeitonas a gosto

1 cebola grande

azeite

molho de alho

1 abobrinha média

500 g de bacalhau dessalgado

1 tomate grande

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau em água de 10 a 15 minutos.

Cozinhe a batata e abobrinha cortadas em cubinhos na água que cozinhou o bacalhau dessalgado.

Corte a cebola em pedaço pequenos e dourar no azeite.

Leve os ingredientes cozidos numa panela e acrescentar a azeitona, o molho de alho, o azeite e o tomate. Deixe cozinhar por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24644-bacalhau-da-vera.html>