

BACALHAU "LEITE ARANTES"

INGREDIENTES

1/2 kg de lombo de bacalhau sem pele e sem espinho

azeite extra virgem

10 tomates cereja

5 dentes de alho

1 cebola média

1 batata grande

azeitona preta a gosto

1/2 maço de salsa

pimenta-do-reino moída

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau descongelado (não precisa estar totalmente descongelado) em uma quantidade de água quente que cubra a peça.

Após levantar fervura, deixe cozinhar por 6 a 7 minutos.

Após escorrer, tempere as postas com sal e pimenta a gosto.

Em um refratário, monte uma camada de batatas em rodelas não muito finas e cruas.

Acrescente às postas de bacalhau, o alho, a cebola em fatias e as azeitonas.

Regue com azeite até cobrir o bacalhau e o maço de salsa.

Leve ao forno baixo (180° C) preaquecido, até assar (média de 50 a 60 minutos). Sirva com arroz branco!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25556-bacalhau-leite-arantes.html>