

BACALHAU COM BATATAS FRITAS

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau dessalgado e desfiado

300 g de batatas cortadas em cubinhos

1 cebola grande picada

4 dentes de alho picados

1 maço de coentro picado

250 ml de azeite de oliva extra virgem

3 ovos inteiros e batidos

pimenta-do-reino a gosto

200 g de azeitonas pretas sem caroços (opcional)

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho em um pouco do azeite.

Acrescente o bacalhau e deixe cozinar, sempre regando com o azeite de oliva.

Coloque a pimenta-do-reino a gosto.

À parte, pré-cozinhe as batatas em cubinhos com uma pitada de sal e água e, depois de cozidas, frite-as em óleo vegetal e deixe escorrendo o óleo em papel toalha.

Bata os ovos inteiros.

Quando o bacalhau estiver cozido, acrescente as batatas já fritas e os ovos.

Adicione as azeitonas pretas.

Mexa sem parar, misturando bem todos os ingredientes.

Não se esqueça de sempre regar com o azeite de oliva em todo o processo de cozimento.

Finalize com o coentro picado e misture, sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25800-bacalhau-com-batatas-fritas.html>