

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 cozinhar, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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