

BACALHAU A LAGAREIRO COM BATATAS AO MURRO

INGREDIENTES

- 1 kg de lombo de bacalhau já dessalgado
- 2 cebolas cortadas em rodelas
- 1 copo (tipo americano) de farinha de rosca
- 10 batatas pequenas com casca
- alecrim para polvilhar as batatas
- 10 dentes de alho descascados
- 2 ovos
- 10 azeitonas pretas
- 400 ml de azeite de oliva extra virgem

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e coloque para cozinhar com casca e tudo na água (se possível na mesma água que dessalgou o bacalhau) com sal.

Quando estiverem prontas, tire-as da panela, coloque um pano de prato por cima e amasse-as com uma leve pancada.

Reserve.

Coloque o azeite em uma frigideira funda e frite a cebola até ficarem transparentes.

Reserve.

Corte o lombo do bacalhau em 2 partes (seque bem para aderir na farinha de rosca), passe nos ovos batidos com um garfo, passe na farinha de rosca e frite no mesmo azeite rapidamente.

Reserve.

Organize em uma travessa o bacalhau empanado cobrindo-o com as rodelas de cebola.

Distribua as batatas já amassadas cobertas com uma pitada do alecrim.

Espalhe no fundo da travessa as azeitonas e os dentes de alho descascados.

Derrame o azeite da frigideira sobre o bacalhau até cobrir os dentes de alho.

Se não for o suficiente, complete o azeite.

Coloque no forno preaquecido a 200º C por 20 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26979-bacalhau-a-lagareiro-com-batatas-ao-murro.html>