

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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