

BACALHAU DO JUCA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
5 batatas grandes
1 cebola branca grande
1 cebola roxa grande
2 tomates grandes
1 molho de coentro
1/2 vidro pequeno de azeitona preta
250 ml de azeite de oliva
2 dentes de alho
50 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, ponha o bacalhau pra escaldar e troque a água para retirada do sal.

Repita a operação até você provar o bacalhau e sentir o sal a seu gosto.

Retire o bacalhau do forno.

Na mesma água do cozimento do bacalhau durante aproximadamente 10 minutos, coloque as batatas pra cozinhar com casca durante uns 20 minutos, ou até você testar com um garfo e verificar que a batata está mole.

Com o bacalhau cozido, desfie-o.

Corte as duas cebolas, os tomates sem sementes, o pimentão também sem sementes e em fatias, e pica-se o coentro.

Na mesma panela do cozimento do bacalhau, adicione 250 ml de azeite e 2 dentes de alho para refogar.

Ponha as cebolas e o pimentão dentro, por um tempo suficiente e você identificar que está tudo cozido.

Após cozinhar a cebola e o pimentão no azeite, coloque o bacalhau dentro e deixe fritar por uns 15 minutos.

Após fritar, adicione o tomate, o coentro e misture tudo.

Em uma travessa de vidro, corte as batatas em fatias e sem casca.

Prepare uma cama de batatas, onde você vai botar todo bacalhau já misturado com as cebolas por cima das batatas.

Em seguida, coloque o restante da batata por cima e cubra com a mussarela.

Leve ao forno para gratinar por aproximadamente 20 minutos em temperatura média.

Após isso, é só servir, acompanhado com arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27030-bacalhau-do-juca.html>