

BACALHAU AO FORNO

INGREDIENTES

3 xícaras de bacalhau em lasca dessalgado

1 xícara de azeitonas

1/2 xícara de salsinha picada

1 xícara de azeite de oliva

3 batatas cozidas em fatias

1 pimentão verde em fatias

4 tomates em rodela

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário médio, untado com azeite de oliva, intercale camadas de batata, de bacalhau, de tomates, de pimentão verde e de azeitona.

Polvilhe as camadas com a salsinha, sal, pimenta e regue com o azeite, até terminarem os ingredientes.

Regue com azeite e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, coberto com papel-alumínio, por cerca de 20 minutos ou até que fique cozido.

Retire o papel e asse por mais 10 minutos, aproximadamente.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27078-bacalhau-ao-forno.html>