

BACALHAU COM BATATAS AO MURROS E LEGUMES DO SEU ZÉ

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado congelado
4 batatas médias com cascas
2 cenoura cortadas em palitos
20 vagens sem as extremidades
1 pimentão vermelho cortados em palitos
4 folhas de couve-manteiga
azeite de oliva de boa qualidade
1 cabeça de alho descascado e fatiado em rodela
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca, numa panela, com água suficiente para cobri-las e sem sal.

Cozinhe, até ficarem macias, mas sem quebrar ou rachar a casca, reserve.

Simultaneamente, em outra panela com água fervente e com sal a gosto, cozinhe os palitos de cenoura, depois a vagem e escale os pimentões, reserve.

Na mesma panela das batatas, cozinhe as postas do bacalhau até que fique macio ao ser espetado com o garfo, mas não desfaça da posta.

Numa frigideira coloque, pelo menos, 4 colheres de azeite e uma pitada de sal, frite as fatias do alho, de maneira a ficar dourado.

Assim que tirar as postas de bacalhau, escale, uma-a-uma, as folhas de couve.

Monte tudo numa bandeja.

Coloque as batatas, o bacalhau, os legumes e a couve.

Regue com o azeite que usou para fritar o alho.

Cada um deve esmurrar sua batata, de modo a desmontá-la no prato.

Se servir dos legumes e do bacalhau.

Regar tudo com o azeite e finalizar com as laminas de alho.

Este prato conserva o sabor de cada ingrediente e deve ser saboreado com um bom vinho.

Delicie-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27392-bacalhau-com-batatas-ao-murros-e-legumes-do-seu-ze.html>