

BACALHAU COM BATATAS E MOLHO DE TOMATES

INGREDIENTES

4 postas de bacalhau dessalgado (aproximadamente 1 kg e 200 g)

4 batatas grandes

4 cebolas médias fatiadas em rodela grandes

800 g de tomates sem pele e sem sementes picados

alho a gosto

2 folhas de louro

ervas a gosto

sal e pimenta a gosto

3 ovos cozidos

azeite

azeitonas pretas a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Ferver o bacalhau por, aproximadamente, 20 minutos.

Escorrer e retirar a pele e os espinhos, separe em lascas grandes e reserve.

Utilize a mesma água da fervura do bacalhau, para ferver as batatas a ponto para fatiá-las em círculos finos e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite, o louro e o alho.

Em seguida, acrescente a cebola e as ervas, até dourar.

Junte as lascas de bacalhau, misturando por alguns minutos.

Adicione azeite, para ficar uma mistura bem saborosa e salgue se necessário.

Em uma outra panela, coloque azeite, doure um pouco de alho e cebola picada.

Junte em seguida, os tomates sem pele e sem semente picados, adicione ervas, sal e pimenta a gosto.

Misture, até os tomates se transformarem em molho.

Unte uma forma e coloque uma camada de batatas fatiadas em círculos, uma camada da mistura de bacalhau com cebola.

Intercale novamente, até preencher quase toda a forma.

Coloque os ovos cozidos picados ou fatiados.

Em seguida, regue com o molho de tomate.

Leve ao forno preaquecido por, aproximadamente, 15 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27477-bacalhau-com-batatas-e-molho-de-tomates.html>