PUNHETA DE BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de bacalhau salgado

4 cebolas fatiadas bem finas

1 lata de azeite

400 g de azeitona portuguesa

pão português

MODO DE PREPARO

Desfie o bacalhau ainda salgado, mas deixando em pedaços com carne.

Em um escorredor de macarrão, coloque uma parte de bacalhau com mais ou menos a mesma quantidade de cebola.

Em água corrente, esfregue o bacalhau com a cebola, a acidez da cebola tira o sal do bacalhau e o sal do bacalhau tira a acidez da cebola.

Vá experimentando aos poucos o bacalhau, pois não pode ficar sem muito sal.

Esprema o bacalhau até sair toda a água e reserve.

Repita o processo, até ter acabado o bacalhau.

Em um recipiente, coloque o bacalhau com a cebola e uma parte do azeite, misture.

Coloque na geladeira e a cada 6 horas, misture mais um pouco e adicione azeite.

Faça isso por 24 horas.

Antes de servir, deixe fora da geladeira por 30 minutos.

Sirva com o pão português.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27734-punheta-de-bacalhau.html