

BACALHAU COM LEGUMES

INGREDIENTES

2 postas de bacalhau parte central ou filé (500 g à 700 g)

5 dentes de alho

1 cebola grande

5 batatas grandes

1 cenoura grande

200 g de azeitonas pretas ou verde com ou sem caroço

azeite a gosto

alho socado a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde a posta de bacalhau, até ficar bem macia, escorra a água e reserve.

Cozinhe as batatas e as cenouras sem casca e em rodelas grossas e reserve.

Em uma travessa (de preferência de barro), coloque uma camada de azeite.

Coloque a batata, a cenoura, a cebola e o alho cobrindo todo o fundo da travessa.

Coloque um pouco de azeite.

Coloque as postas de bacalhau e espalhe alho socado por cima.

Cubra o bacalhau com o restante dos legumes, o alho em rodelas e coloque mais um pouco de azeite.

Por último, espalhe as azeitonas por todo o prato.

Cubra a travessa com papel alumínio e leve ao forno com temperatura de 160°C a 180°C, por 30 minutos.

Retira o papel alumínio e deixe dourar por 10 à 20 minutos.

E está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/28825-bacalhau-com-legumes.html>