

BACALHAU COM LEGUMES

INGREDIENTES

2 posta 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 rodela 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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