

BACALHAU COM BATATAS AO FORNO SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de bacalhau dessalgado
500 g de batatas pequenas
2 cebolas grandes
azeitonas, de preferência sem caroço
azeite
manteiga
2 sachês de hondashi (tempero japonês de peixe)
cheiro verde a gosto
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata com casca na água com uma colher de chá de sal até o ponto que consiga furar com um garfo sem dificuldades, mas não deixe cozinhar demais para que não desmanche.

Corte as cebolas em rodelas grossas e refogue em 2 colheres de manteiga até começar a ficar transparente.

Coloque o hondashi, as azeitonas e uma pitada de sal por cima, mexa e desligue o fogo.

Arrume um refratário, corte as batatas ao meio e coloque cobrindo todo o fundo, caso sobrem batatas reserve.

Faça uma camada com o bacalhau em postas ou filé, mas não desfie.

Por cima coloque as cebolas preparadas com todo o caldo formado pela manteiga, o tempero e as azeitonas.

Caso tenham sobrado batatas coloque cortadas ao meio, espalhadas por cima da cebola.

Regue com bastante azeite, cerca de meia garrafa, não se preocupe esse azeite ficará saboroso e deixará o bacalhau bem molhadinho.

Deixe descansar nesse tempero por uns 15 minutos, regando com o azeite do fundo.

Durante esse tempo ligue o forno para aquecê-lo.

Leve ao forno a 200°C por 20 minutos, não precisa de papel alumínio.

Pique o cheiro verde e jogue por cima ao servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30177-bacalhau-com-batatas-ao-forno-simples.html>