

BACALHAU ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado (de preferência do porto)
6 batatas grandes
1 cebola grande
4 tomates
200 g de azeitonas pretas (de preferência chilenas) sem caroço
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todo o bacalhau desfiado em um recipiente com água.
Deixe descansar por aproximadamente 1 ou 2 horas, retire toda a água.
Coloque todo o bacalhau em uma panela e complete com água e leve ao fogo ferver.
Deixe o bacalhau na água fervendo por pelo menos 15 minutos.
Retire todo o bacalhau da água com uma escumadeira, pois você irá utilizar a água, e coloque em um prato para descansar.
Descasque todas as batatas, corte em rodela (2 a 3 cm de espessura) e coloque todas na água do bacalhau cozido.
Deixe as batatas cozinharem por completo, até o centro das rodela ficarem amolecidos.
Retire todas as batatas e coloque em um prato para descansar.
Corte toda a cebola em rodela finas.
Pegue uma nova panela, coloque um fio de azeite no fundo e leve ao fogo.
Acrescente a cebola, refogue até ficar dourada, retire e deixe descansar num prato.
Pegue todos os tomates e corte em rodela finas.
Pegue todos os ingredientes o bacalhau, as batatas, a cebola, os tomates e as azeitonas e coloque em camadas alternadas, numa travessa de vidro.
A cada 3 camadas coloque um fio de azeite e finalize com todas as azeitonas por cima de tudo.
Leve a travessa ao forno, preaquecido a 180°C, para assar, por aproximadamente 15 a 20 minutos, retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30950-bacalhau-assado-com-batatas.html>