

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 rodelas (2 a 3 cm de espessura) e coloque todas na água do bacalhau cozido.

Deixe as batatas cozinham por completo, até o centro das rodelas ficarem amolecidos.

Retire todas as batatas e coloque em um prato para descansar.

Corte toda a cebola em rodelas finas.

Pegue uma nova panela, coloque um fio de azeite no fundo e leve ao fogo.

Acrecente a cebola, refogue até ficar dourada, retire e deixe descansar num prato.

Pegue todos os tomates e corte em rodelas 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>