

LASCAS DE BACALHAU DELÍCIA

INGREDIENTES

500 g de lascas de bacalhau

500 g de batatas

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

250 ml de azeite de oliva de boa qualidade

1 cebola grande

50 g de azeitonas pretas

1 pimenta dedo-de-moça

2 colheres de sopa de alho picado

cheiro verde picado a gosto

sal (se precisar corrigir)

MODO DE PREPARO

Primeiro dessalgue as lascas de bacalhau e reserve.

Corte as batatas em quatro partes e cozinhe elas até ficarem 'al dente', coloque uma lasca do bacalhau para cozinhar junto com as batatas.

Corte a pimenta dedo-de-moça e refogue no azeite com o alho picado.

Coloque as lascas e os pimentões picados em fatias no fogo, com água até levantar fervura.

Corte a cebola em rodelas finas e forre um refratário com elas, regue com o azeite.

Em cima da cebola coloque metade das batatas, mais um pouco de azeite, depois as lascas, mais azeite, o restante da batata, a azeitona, cheiro verde e regue tudo com o azeite refogado com alho e pimenta.

Jogue o que sobrar do azeite por cima de tudo.

Leve ao forno a 200°C por 30 minutos ou até que doure as batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31491-lascas-de-bacalhau-delicia.html>