

BACALHAU À BRÁS

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de bacalhau desfiado dessalgado

2 xícaras de azeite extra virgem

2 dentes de alho

2 cebolas grandes

8 ovos

1 kg de batatas palha

sal

pimenta

salsa e azeitonas

MODO DE PREPARO

Se o bacalhau for salgado e seco deve ser dessalgado.

Cozinhar o bacalhau por cerca de 10 minutos em fogo brando, retire e escorra.

Corte as cebolas em rodelas finas. Frite o alho no azeite até dourar, retire e reserve.

Coloque as batatas para fritar rapidamente, retirando-as para o lado com uma espátula.

No mesmo azeite frite as cebolas até corar retirando-as também com a espátula.

Coloque o bacalhau e frite até dourar um pouco em fogo baixo.

Misture todos os ingredientes com o bacalhau, suavemente, durante 5 minutos.

Retire do fogo, bata os ovos temperando-os com sal e pimenta.

Junte ao preparado e leve de novo ao fogo, mexendo constantemente com uma espátula até os ovos cozinarem.

Sirva de imediato em uma travessa aquecida, polvilhado com salsa picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/32160-bacalhau-a-bras.html>