

BACALHOADA FÁCIL DE FORNO

INGREDIENTES

6 postas de lombo de bacalhau, eu usei o que já vem dessalgado

6 batatas medias cortadas em rodela de 1cm

1 cebola grande em fatias bem finas

1 pimentão grande em rodela

10 folhas de couve sem o talo

Azeitonas de sua preferência

250 ml ou mais de azeite de Oliva

6 ovos cozidos

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as folhas de couve em água fervente por 8 minutos.

Retire da água e enrole as trouxinhas prendendo com palito de dentes.

Em uma assadeira forre todo o fundo com as rodela de batata cruas mesmo.

Coloque sal e pimenta do reino por cima.

Retire a pele das postas de bacalhau e arrume por cima das batatas.

Espalhe as cebolas por cima das postas e coloque sal e pimenta.

Espalhe o pimentão por cima das cebolas e as azeitonas.

Regue tudo com o azeite ate chegar a metade das postas de bacalhau cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 180 graus por 30 minutos.

Retire do forno descubra com cuidado arrume as trouxinhas de couve e os ovos cozidos fatiados

Leve ao forno novamente por mais 15 minutos.

Retire do forno e retire os palitos das trouxinhas para evitar acidentes.

Está pronto para servir.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32566-bacalhoadafacildeforno.html>