

BACALHAU COM PIMENTA BIQUINHO FRESCA

INGREDIENTES

1 kg filé de bacalhau (usei o do porto)
1/2 pimentão verde
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão vermelho
3 batatas médias
1 cebola média
4 dentes de alho espremidos
1 xícara de pimenta biquinho (tem que ser a fresca, não serve a em conserva)
azeitonas portuguesas
salsinha
cebolinha
azeite

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau 1 dia antes. Lavo e coloco numa vasilha dentro da geladeira e vou trocando a água sempre que lembro.

Descasque e pique as batatas ao meio e depois em meia lua de máximo 1 dedo de espessura, reserve.

Pique os pimentões em tiras de, no máximo, 1 dedo de espessura, a cebola, e reserve junto com as pimentas biquinho.

Pique a cebolinha e salsa e também reserve.

Cozinhe o bacalhau já dessalgado até ferver e sentir que ao espetar o garfo está macio. Retire o bacalhau e reserve a água do cozimento.

Verifique se está sem espinhas e pique em tiras generosas (ele vai despedaçar depois sozinho), reserve.

Cozinhe as batatas na água do bacalhau até ficarem macias, mas não muito. Quando o garfo espetar, desligue a panela e escorra a água.

Aqueça a panela de barro no fogo alto e regue com bastante azeite, quando achar que está quente, acrescente o alho espremido e deixe dourar, junte a cebola para não queimar o alho (senão amarga). Coloque o bacalhau e mexa com colher de pau até fritar um pouco.

Coloque primeiro os pimentões, mexa um pouco, tampe a panela por uns minutinhos para apurar sabor.

Coloque as pimentas biquinho e tampe um pouco.

Deixe o fogo brando a partir daí (panela de barro esquentava muito e não é necessário fogo alto depois de aquecer).

Acrescente as batatas cozidas e regue com mais azeite. Junte as azeitonas portuguesas e tampe a panela por mais

alguns minutos.

Destampe e prove o sabor, dificilmente precisa de mais sal, o próprio sabor do bacalhau mesmo dessalgado já é suficiente.

Desligue a panela e coloque salsinha e cebolinha .

Sirva com arroz branco ou arroz com brócolis.

Eu uso panela de barro, mas pode ser feito em qualquer panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34215-bacalhau-com-pimenta-biquinho-fresca.html>