

BACALHAU DA DIRA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e em lascas
1 kg de batatas
azeitonas pretas
4 ovos cozidos
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
1 cebola
cheiro verde
azeite de oliva
5 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas 'al dente' em rodela de aproximadamente 1 cm e reserve.

Corte os pimentões, a cebola e o alho em rodela fina e reserve.

Pique o cheiro verde e reserve.

Forre o fundo de um refratário com azeite.

Faça camadas com a metade das batatas, a metade do bacalhau, os pimentões, a cebola, o alho e o cheiro verde.

Regue com azeite e faça novas camadas até terminar os ingredientes.

Regue com mais azeite aproximadamente 1 lata no total.

Cubra com papel alumínio e leve no forno alto preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Tire o papel alumínio, coloque os ovos partidos ao meio e leve ao forno por mais 15 minutos. Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34246-bacalhau-da-dira.html>