

BACALHOADA AGUATIVA

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau seco
- 200 g de pimentão verde e vermelho
- 200 g de cebola picada em pedaços pequenos
- 300 g de batata portuguesa cozida
- 100 g de azeitonas verdes sem caroço
- 150 g tomate sem pele e sem sementes
- 1 ramo de salsa
- 3 maços de brócolis
- 200 ml de azeite de oliva
- 50 ml de óleo de soja
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau por uma hora trocando a água três vezes e cozinhe, se possível, no leite até 10 minutos após levantar fervura.

Desfie e reserve. Junte em uma panela o azeite, o alho, a cebola, pimentões e refogue.

Acrescente o bacalhau, as batatas e o restante dos ingredientes, menos o alho e o brócolis.

O brócolis deve ser cozido separadamente e o alho dourado no óleo.

Ao montar o prato, coloque o bacalhau no centro, o brócolis ao redor, salpicando o alho sobre ele, e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34280-bacalhoad-aquativa.html>