

MELHOR BACALHAU DO MUNDO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de bacalhau dessalgado em postas
1 pimentão vermelho (pequeno)
1 pimentão verde (pequeno)
1 pimentão amarelo (pequeno)
8 tomates
1 maço de salsa
1 maço de cebolinha
1 maço de couve
1 repolho pequeno
4 colheres de sopa de alcaparras
2 vidros de requeijão
20 ovos de codorna
20 azeitonas azapa
8 batatas grandes
1 e 1/2 copo de azeite de oliva
Sal e pimenta do reino (para temperar o vinagrete)
Papel alumínio para cobrir a forma na hora de assar

MODO DE PREPARO

1º PASSO:

1º passo: Corte os 3 pimentões em quadradinhos pequenos, os tomates (sem as semente) em quadradinhos pequenos.

Pique a salsa e a cebolinha.

Faça um vinagrete misturando os pimentões, os tomates, alcaparras, a salsa e a cebolinha e tempere com sal e pimenta-do-reino (reserve).

2º PASSO:

2º passo: Rasgue as folhas de couve e de repolho, reserve.

3º PASSO:

3º passo: Cozinhe os ovos de codorna e reserve.

Cozinhe as batatas cortadas em rodela (não deixe amolecer demais).

5º PASSO:

5º passo: Em uma forma grande de alumínio (preferência), faça camadas da seguinte forma:

Couve rasgadinha, repolho rasgadinho, vinagrete, batata e bacalhau.

Vá repetindo as camadas até que encha a forma.

Depois coloque por cima o azeite de oliva.

Cubra com papel alumínio para assar por 60 minutos, se estiver ainda com muito caldo, deixe assar sem o alumínio por mais alguns minutos para secar.

Por último, depois de assado, coloque o requeijão, os ovos de codorna e as azeitonas e volte ao forno somente para aquecer.

Está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34698-melhor-bacalhau-do-mundo.html>