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 salsinha

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 salsinha e a cebolinha.

Faça um vinagrete misturando os pimentões, os tomates , alcaparras , a salsinha 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 rodelas (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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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