

FEIJÃO BRANCO COM BACALHAU

INGREDIENTES

300 g de bacalhau desfiado
200 g de feijão branco
2 folhas de louro
1 cebola grande picada em pedaços pequenos
3 tomates médios picados em pedaços pequenos
1 ramo de manjeriço
1/2 colher de (sopa) colorau
azeite de oliva (a gosto)
alho espremido/socado (a gosto)
pimenta calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau de molho em uma tigela, com água até cobri-los, por 24 horas, trocando a água no mínimo 3 vezes. Deixe o feijão de molho em outra tigela com 1/2 litro de água. No dia seguinte, escorra a água, coloque o bacalhau numa panela e adicione 1/2 litro de água. Cozinhe até o bacalhau ficar macio e retire do fogo. Escorra a água e desfie o bacalhau, eliminando as espinhas. Reserve. Cozinhe o feijão na panela de pressão, com água até cobri-los juntamente com as folhas de louro.

Leve ao fogo uma panela com o azeite de oliva, alho e a cebola até dourar.

Acrescente e refogue, por 3 minutos, ou até ficarem macios. Adicione o bacalhau, o feijão (escorrido) e refogue, mexendo de vez em quando cuidadosamente, por mais 3 minutos. Retire do fogo, se preferir regue com azeite de oliva. Sirva-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34982-feijao-branco-com-bacalhau.html>