

# BACALHAU GUAJERUTIUA

## INGREDIENTES

400 g de bacalhau

150 g de batata inglesa

100 g de cebola branca

20 g de alho laminado

250 ml de óleo de babaçú

Azeitonas

Salsinha

## MODO DE PREPARO

Tempere o bacalhau à seu modo.

Corte as cebolas em rodela e as batatas em cubos. As batatas e as cebolas serão colocadas em uma travessa e sobre elas o bacalhau. Coloque o azeite cobrindo tudo o que estiver na travessa. Leve ao forno à temperatura de 180°C durante 25 minutos. Para decorar, coloque as azeitonas e a salsinha. Sirva ainda quente com arroz branco e pirão nordestino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34992-bacalhau-guajerutiua.html>