

BACALHAU À MODA DA FAMÍLIA DOMARCO

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau em lascas
3 xícaras de arroz cozido
1 lata de ervilha
1 saco de batata palha
pimentão vermelho, amarelo e verde em tiras
1 cebola cortada em tiras
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacalhau em lascas no azeite com a cebola.
Depois que estiver bem fritinho, acrescente o pimentão e as ervilhas.
Refogue durante 5 minutos.
Acrescente o arroz cozido e por último a batata palha.
Deixe apurar por 5 minutos.
Sirva com salada de alface e tomate como acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35920-bacalhau-a-moda-da-familia-domarco.html>