

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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