

BACALHAU DA FAMÍLIA BASTOS

INGREDIENTES

1,5 kg de Bacalhau - sem espinha (salgado)

1/2 kg de Batata

2 Pimentões

100 g de azeitona portuguesa

4 ovos

1 pitada de pimenta-do-reino

600 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Para dessalgar o bacalhau, colocar em um pirex todo o bacalhau, cobrir com água e colocar na geladeira.

Trocar 4 vezes a água e colocar na geladeira. Fazer isso de um dia para o outro.

No dia de fazer o bacalhau, descascar e cozinhar as batatas.

Quando ela estiver macia, retirar com uma escumadeira e reservar.

Picar os pimentões e reservar.

Cozinhar os ovos até ficarem duros e reservar, porém corte em cruz.

Ferver a água, sem sal, sem nada e quando estiver fervendo, colocar o bacalhau gelado para dar um susto.

Deixe o bacalhau por 5 minutos, retire e reserve.

Em uma travessa colocar o azeite até cobrir o fundo, colocar as batatas (fazendo uma camada), em cima das batatas colocar o bacalhau em postas e por fim cobrir com os pimentões.

Regar com o restante do azeite.

Colocar uma pitada de pimenta-do-reino e colocar no forno a 180°C por 50 minutos.

Depois de pronto colocar os ovos, para enfeite (cortado em cruz) e as azeitonas!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36119-bacalhau-da-familia-bastos.html>