

BACALHAU AO FORNO FÁCIL

INGREDIENTES

600 g de bacalhau em lascas
1 e 1/2 cebola em fatias
1 e 1/2 tomate em fatias
1 pimentão vermelho grande
3 batatas médias
2 cabeças de alho
Azeitonas
300 ml azeite extra virgem
Pimenta-do-reino
Cominho
2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau colocando de molho em água e trocando algumas vezes.

Ferva 300 ml de água com o pimentão, cortado em 8 pedaços e sem o miolo branco e sementes e os dentes de alho, descascados e inteiros.

Quando ferver coloque as lascas de bacalhau. Espere uns 10 minutos e retire apenas as lascas dessa água.

Acrescente na mesma água as batatas em rodela não muito finas e deixe ferver por uns 10 minutos , pois não devem ficar moles.

Provavelmente a água já terá baixado bastante. A ideia é não cozinhar com muita água mesmo.

Retire as batatas e coloque num refratário.

Em seguida o pimentão cozido, as lascas de bacalhau, o tomate fatiado, as azeitonas e, por último, a cebola.

Salpique só algumas pitadas de cominho e pimenta-do-reino.

Regue com o azeite.

Leve ao forno por 40 minutos sem cobrir com papel.

Quando retirar, corte ovos cozidos e coloque por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36241-bacalhau-ao-forno-facil.html>