

# BACALHAU EM CAMADAS

## INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau em lascas dessalgado e aferventado

3 batatas grandes em rodela grossas cozidas com sal

1/2 pimentão verde em rodela

1/2 pimentão amarelo em rodela

2 tomates maduros em rodela

2 cebolas grandes em rodela

folhas de couve rasgadas a gosto

azeitona verde, temperinhos e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma forma untada com azeite fazer camadas começando com as batatas e os demais ingredientes.

Regar com bastante azeite e levar ao forno por 40 minutos coberto com papel alumínio, retirando nos últimos 10 minutos.

Retirar e servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36692-bacalhau-em-camadas.html>