BACALHAU EM CAMADAS

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau em lascas dessalgado e aferventado

3 batatas grandes em rodelas grossas cozidas com sal

1/2 pimentão verde em rodelas

1/2 pimentão amarelo em rodelas

2 tomates maduros em rodelas

2 cebolas grandes em rodelas

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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