

BACALHAU A BRÁS LIGHT

INGREDIENTES

1 repolho

800 g de bacalhau desfiado já cozido

2 ovos inteiros

1 cebola grande picada

azeitonas a gosto

1 colher de chá de açafrão

orégano, salsa, alho e azeite

MODO DE PREPARO

Corte o repolho em fatias finas e cozinhe-os em água.

Coe o repolho para tirar toda a água e reserve.

Coloque um pouco de azeite numa panela, adicione a cebola e o alho e deixe dourar. Depois, coloque o orégano, a salsa e o açafrão.

Por último coloque o repolho e deixe em fogo médio até secar a água.

Adicione o bacalhau desfiado e deixe por mais 10 minutos.

Em um recipiente à parte, mexa os ovos com um garfo para que a clara se misture com a gema, e coloque-os na panela.

Agora é só mexer tudo até que o ovo fique cozido.

Por fim, adicione as azeitonas e salsa a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37009-bacalhau-a-bras-light.html>