

BACALHAU DO PAPAI PARAENSE

INGREDIENTES

1 kg e 250 g de bacalhau
1 cebola média picada
2 dentes de alho
colorau a gosto
4 batatas médias
1 lata de creme de leite 200 g
cheiro verde (opcional)
20 ml de azeite de oliva
50 g de azeitona preta ou verde
1/2 talo de alho poró (opcional)

MODO DE PREPARO

Primeiro divida o bacalhau em partes menores, ao seu gosto, e deixe-o em água por cerca de 24 horas até o sal ficar no seu paladar ideal (a água do bacalhau deve ser trocada de 3 em 3 horas).

Em uma panela grande coloque o azeite de oliva, doure a cebola, o alho francês, o alho, adicione colorau e em seguida coloque o bacalhau, deixando-o dourar.

Corte as batatas em cubos, cozinhe-as com sal a gosto e frite-as à parte.

Coloque as batatas juntamente com o bacalhau já dourado.

Coloque os coentros a seu gosto juntamente com o creme de leite.

Misture tudo.

Sirva com arroz branco e um bom açaí do Pará (tipo médio), dá um toque todo especial.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37040-bacalhau-do-papai-paraense.html>