

BACALHAU FÁCIL DA ISA

INGREDIENTES

1 pacote pequeno de azeitonas

1 posta média de bacalhau dessalgado e desfiado (cerca de 1kg)

1/2 xícara de azeite de oliva

1 pimentão verde picadinho

2 tomates picadinhos

2 cebolas médias picadinhas

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o tomate e o pimentão no azeite de oliva. A seguir acrescente as azeitonas sem a água do saquinho, dê uma mexida, refogue por mais 2 minutos.

Vá acrescentando o bacalhau desfiado e dessalgado aos poucos, mexendo por uns 7 minutos ou até provar e achar que pegou bem o gosto do refogado com o do bacalhau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/37668-bacalhau-facil-da-isa.html>