

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37668-bacalhau-facil-da-isa.html>