

BACALHOADA DO WAGNÃO

INGREDIENTES

- 1 kg a 1,5 kg de bacalhau (se preferir desfiado ou em tiras)
- 1 linguiça portuguesa (ou calabresa vai do gosto)
- 1 pedaço generoso de toucinho
- 300 g de azeitonas pretas
- 1 maço de couve manteiga
- 1 kg de batata inglesa média ou grande (para cozinhar)
- 5 ovos
- 4 cebolas (medias)
- 4 tomates
- 200 ml de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau, se for interior após dessalgar desfie, não necessita ferver, reservar.

Cozinhar as batatas até que fiquem ligeiramente moles e cortar em 2 ou 3 partes (depende do tamanho das mesmas) e reservar

Cozinhar um pouco o maço de couve (não deixar amolecer demais) e reservar.

Estes ingredientes acima costumo cozinhar no vapor.

Cozinhar os ovos, após cozidos cortar cada 1 em duas partes e reservar.

Cortar o toucinho em cubinhos e dar uma ligeira fritada, reservar inclusive com a gordura que derreteu dele.

Cortar a linguiça em rodelas e fritar reservando a mesma e a gordura gerada.

Cortar as cebolas em rodelas e reservar.

Cortar os tomates em rodelas e reservar.

Após efetuado os passos acima ir fazendo camadas numa panela grande já com uma leve regada de azeite no fundo.

Costumo começar após o azeite com a rodelas de cebola, rodelas do tomate, um pouco das batatas um pouco das folhas de couve, bacalhau desfiado, azeitonas pretas, linguiça, ovos e toucinho.

Ir repetindo as camadas. Quando estiver no meio da panela colocar mais azeite. Continuar as camadas até terminar.

Costumo deixar parte dos ovos e azeitonas para enfeitar mais acima da panela.

Regar com o resto do azeite.

Levar a panela ao fogo e deixar cozinhar tudo junto com ela tampada por uns 20 ou 30 minutos (depende as altura do fogo).

Servir com arroz branco.

A panela tem de ser bem grande ou dividir em duas panelas.

Rende muito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37675-bacalhoadado-wagnao.html>