

# BACALHOADA À MODA KUKALUCAS

## INGREDIENTES

- 2 kg de bacalhau em pedaços grandes sem pele e dessalgados
- 8 ovos, sendo 6 cozidos e 2 batidos em neve com as gemas no final
- 3 cebolas grandes cortadas em cubinhos
- 3 tomates maduros cortados em cubinhos
- 2 pimentões, um verde e um vermelho cortados em cubinhos
- 300 g de azeitonas pretas sem caroço cortadas ao meio
- 200 ml de azeite de oliva
- 1/2 xícara de alho amassado e bem picados

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande, água para ferver de modo que caiba todo o bacalhau.

Quando a água estiver fervendo coloque o bacalhau por 10 minutos e escorra a água.

Espalhe o bacalhau cozido em uma bandeja grande para esfriar.

Desfie o bacalhau em pétalas grandes e reserve.

Em uma panela grande doure o alho em 100 ml de azeite.

Junte o bacalhau, misture com movimentos suaves para não desmanchar e reserve.

Em outra panela aqueça 100 ml do azeite restante, junte as azeitonas e frite um pouco. Acrescente a cebola frite um pouco, junte os pimentões, frite um pouco e por último junte os tomates, frite um pouco e reserve.

Bata as claras em neve, quando já estiver em neve e sem desligar a batedeira acrescente as gemas, deixe misturar um pouco, desligue a batedeira e reserve.

Divida o bacalhau em 3 partes iguais, faça o mesmo com o refogado.

Em um refratário coloque uma parte do bacalhau, corte em rodela 2 ovos e espalhe por cima.

Cubra com uma parte do refogado, repita o processo até o fim, por último cubra com as claras em neve, asse em forno a 180°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38019-bacalhoad-a-mod-a-kukalucas.html>