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 rodelas 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 180ºC por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38019-bacalhoada-a-moda-kukalucas.html