

DOBRADINHA DE BACALHAU

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão branco
1 kg de bacalhau dessalgado
1 garrafinha de leite de coco
1/2 garrafinha de dendê
2 tomates picados
1 pimentão em rodelas
2 cebolas grandes em rodelas finas
coentro e salsa a vontade
3 dentes de alho
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão não deixando ele amolecer muito.
Depois de cozido tempere com pouco sal.
Refogue a cebola e o alho e misture ao feijão.
Pegue o bacalhau já sem sal e corte em pedaços.
Tempere colocando a cebola, o pimentão e os tomates.
Coloque um pouco de água (bem pouco).
Depois de 8 minutos acrescente o leite de coco, a salsa e o coentro.
Acrecente essa mistura no feijão e deixe ferver até misturar os sabores.
Pronto é só acompanhar com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38074-dobradinha-de-bacalhau.html>