

# 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 rodela  
2 cebolas grandes em rodela fina  
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.  
Acrescente 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>