

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.
- Acrescente essa mistura no feijão e deixe ferver até misturar os sabores.
- Pronto é só acompanhar com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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