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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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