BACALHAU DIVINO

INGREDIENTES

1 kg bacalhau grosso

200 ml de leite de coco puro

4 tomates cortados em pétalas sem sementes

1 pimentão verde (médio) cortado em pétalas

1 pimentão vermelho (médio) cortado em pétalas

1 pimentão amarelo (médio) cortado em pétalas

1 cebola grande cortada em pétalas

150 g de azeitonas pretas sem caroço

150 g de azeitonas verdes sem caroço

150 ml de azeite de oliva extra virgem

100 ml vinagre de maçã branco

coentro e cebolinha a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau, escorrer o excesso de água e assar em brasa.

Não retirar o couro do bacalhau enquanto assar na brasa.

Assar primeiro com a parte do couro voltado para a brasas e depois o outro lado.

Desfiar em lascas médias e reservar.

Usar exclusivamente coco fresco ralado na hora.

Ralar os cocos e levar ao fogo em uma panela até aquecer bem. Usar um pano de prato úmido para espremer o coco e retirar o leite puro sem nenhuma água. Quanto mais o coco estiver quente, mais leite será colhido até completar 200 ml.

Em um refratário, colocar o bacalhau desfiado, juntar os ingredientes sólidos e por último o leite de coco, o vinagre e o azeite. Experimentar o sal. Misturar bem, levar à geladeira coberto com papel filme por no mínimo 40 minutos. Servir gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38127-bacalhau-divino.html