BACALHAU 7 MINUTOS

INGREDIENTES

800 g de bacalhau

3 batatas grandes

3 cebolas grandes

150 ml de azeite (ou de girassol)

1 sachê de molho de tomate

1 caldo de galinha

pimenta-do-reino (a gosto)

manjericão (a gosto)

salsa (a gosto)

MODO DE PREPARO

A primeira coisa a fazer é deixar o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando a água 3 vezes neste período.

Caso você compre bacalhau embalado à vácuo (dessalgado) não precisa fazer este procedimento.

Retirado o sal, você deve ferver em uma panela o bacalhau (já cortado em pedaços médios), tomando o cuidado de deixar no máximo 2 minutos após levantar fervura, isso serve para retirar impurezas e deixar o bacalhau mais saboroso, não se preocupe com o sal, pois se no final faltar é só acrescentar a gosto.

Coe e reserve o bacalhau.

Na panela de pressão coloque a cebola em rodelas cobrindo o fundo, sobre as cebolas coloque as batatas em cubos.

Coloque o bacalhau e acrescente 150 ml de azeite (ou óleo de girassol), tampe a panela e deixe em pressão por 7 minutos contados a partir do "barulhinho de válvula".

Após este período, abra a panela e acrescente o molho de tomate e o caldo de galinha.

Se preferir pode colocar pimenta-do-reino, manjericão e salsa, ou outro condimento a seu gosto.

Acrescente água até cobrir o bacalhau, deixe cozinhar com a tampa aberta até formar caldo, se necessário adicione sal, já aconteceu comigo de precisar colocar 1 colher de sopa de sal, mas tome cuidado, vai de seu gosto.

Pronto, sua bacalhoada está pronta, bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38264-bacalhau-7-minutos.html