

BACALHAU COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em postas ou lombo dessalgado

4 dentes de alho

8 batatas

1 pimentão vermelho

2 tomates picados sem sementes

2 vidros de leite de coco

coentro a gosto

colorau a gosto

sal a gosto

azeitona preta a gosto

MODO DE PREPARO

Para dessalgar o bacalhau colocar em um recipiente com água na geladeira três dias antes do preparo e ir trocando a água no mínimo duas vezes ao dia.

Ferver as postas do bacalhau por cerca de 5 minutos, retirar da água e reservar.

Em uma panela, fritar o alho e a cebola até ficar levemente dourado.

Forrar a panela com as batatas cortadas ao meio.

Colocar em cima fazendo camadas nesta ordem: bacalhau, depois aos outros temperos e por último o leite de coco.

Acrescentar um pouco de água fervente (até cobrir).

Tampar a panela e deixar ferver até as batatas ficarem macias (em média 30 minutos).

Colocar as azeitonas depois de pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38408-bacalhau-com-leite-de-coco.html>