

BACALHAU DO REI

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado

1 kg de batatas

4 cebolas grandes

2 pimentões

4 tomates

azeite

azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau.

Aproveite a água do bacalhau e cozinhe as batatas.

Corte em pedaços pequenos a cebola, o tomate e o pimentão, refogue em azeite junto com o bacalhau e a azeitona.

Em um refratário despeje as batatas cortadas, cozidas e escorridas.

Coloque por cima das batatas o bacalhau refogado com todos os ingredientes.

Coloque bastante azeite por cima de tudo.

Leve ao forno por mais ou menos 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39083-bacalhau-do-rei.html>