

# BACALHAU DA ALESSANDRA

## INGREDIENTES

500 g bacalhau salgado  
300 g de batatas  
1 xícara de azeite de oliva  
4 cebolas  
4 ovos cozidos cortados em rodela para enfeitar  
azeitonas pretas ou verdes sem caroço  
alcaparras  
1 colher de café de colorau  
2 colheres de sopa de vinagre  
folhas de louro  
sal e pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau de um dia para outro, trocando pelo menos 3 vezes a água do mesmo.

Cozinhe o bacalhau por aproximadamente uns 30 minutos e corte-o em pedacinhos (retirar espinhos e casca externa). Reserve.

Cozinhar as batatas (não muito) e cortá-las em rodela não muito finas. Reserve-as.

Corte as cebolas em rodela e refogue-as no azeite de oliva, sem deixar dourar, até que fiquem moles. Nesta mesma panela junte algumas folhas de louro e o colorau.

Misture o bacalhau e as batatas , mexa tudo muito bem.

Coloque numa travessa e enfeite com rodela dos ovos cozidos , as azeitonas e as alcaparras.

Verifique o sal e adicione pimenta-do-reino e azeite de oliva.

Servir e se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39792-bacalhau-da-alessandra.html>