

SALADA DE BACALHAU RÁPIDA

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau

4 batatas grandes

2 tomates médios

1/2 pimentão verde

3 folhas de louro

2 cebolas

3 ovos

1 xícara de azeite extra virgem

Azeitona preta e/ou verde a gosto

4 dentes de alho

1 porção de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

De véspera dessalgar o bacalhau em água gelada.

Escorrê-lo e cozinhar em fogo baixo junto com as folhas de louro, após 15 minutos com um garfo verificar se está no ponto.

Descascar e cortar as batatas em rodelas, cozinhá-las na água do bacalhau por uns 10 minutos.

Cortar tomates, cebolas e pimentão em rodelas e reservá-los em água.

Forrar a panela com azeite, alho e a cebola(reservada) ligar em fogo médio/baixo, deixar refogar por uns 5 minutos.

Acrescentar o bacalhau, a azeitona , e deixar por uns 10 minutos, mexendo pouco, desligar e deixar em repouso.

Forrar um refratário com as batatas cozidas, distribuir o bacalhau e a cebola.

Acrescentar o pimentão, tomates, azeitonas, ovos cozidos cortados, regar com azeite extravirgem e queijo ralado.

Levar ao forno já preaquecido e deixar por 10 minutos em fogo médio.

Pronto pra servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/40664-salada-de-bacalhau-rapida.html>