

# 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 rodela, cozinhá-las na água do bacalhau por uns 10 minutos.

Cortar tomates, cebolas e pimentão em rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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