

BACALHOADA DE CAMARÃO DO TIAGO CRUZ

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desaugado cortado em postas pequenas

1 kg de camarões grandes e descascados

1 pimentão vermelho em fatias

1 pimentão amarelo em fatias

1 pimentão verde em fatias

2 cebolas grandes picadas

5 cabeças de alho picadas

8 batatas médias cozidas em fatias

500 g de tomates em fatias

500 ml de azeite de oliva

750 g de azeitonas pretas em fatias

500 g de azeitonas verdes fatiadas

750 g de queijo mussarela (fatias)

cheiro verde a gosto

pimenta de cheiro a gosto

MODO DE PREPARO

Divida as cebolas em três partes.

Refogue o camarão com uma parte das cebolas, uma parte do alho e uma parte do azeite.

Refogue o bacalhau já com uma parte das cebolas, do alho e do azeite.

Unte uma forma com azeite.

Faça as camadas colocando uma camada de tomate, uma camada de bacalhau, uma camada de batatas, uma camada de queijo e uma camada de azeitonas verdes e pretas.

Coloque os pimentões por cima.

Termine com uma camada de camarão e regue com azeite.

Repita as camadas e regue com o restante do azeite.

Coloque os camarões sobre o queijo na última camada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40694-bacalhoadade-camarao-do-tiago-cruz.html>