

BACALHAU FINGIDO

INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 2 xícaras de chá de proteína de soja texturizada fina
- 2 xícaras de batata cozida em rodela
- 2 cebolas fatiadas
- 2 pimentões fatiados
- 2 tomates picadinhos
- 3 ovos cozidos e picados
- 1 xícara de azeitonas pretas com caroço
- 2 dentes de alho picados e amassados
- 1/2 xícara de azeite português
- sal a gosto
- salsa e cebolinha picados a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a proteína de soja de molho em 1 xícara de água por aproximadamente 20 minutos. Leve ao fogo brando todos os ingredientes (menos a batata e o azeite) e refogue. Acrescente a proteína de soja com a água do molho, dê mais uma refogada por aproximadamente 3 minutos.

Em um pirex coloque uma camada de batata, uma de proteína e regue com o azeite. Faça isso sucessivamente. Preaqueça o forno a 180°C. Cubra o pirex com um papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos. Sirva com arroz branco e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40891-bacalhau-fingido.html>