# BACALHAU FINGIDO

## INGREDIENTES

1 xícara de água

2 xícaras de chá de proteína de soja texturizada fina

2 xícaras de batata cozida em rodelas

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 180ºC. Cubra o pirex com um papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos. Sirva com arroz branco e uma salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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