BACALHAU PARA PÁSCOA

INGREDIENTES

2 kg de bacalhau

10 batatas de medias para pequenas

5 dentes de alho grande

1 cebola grande picadinha

2 pimentões grandes (um vermelho e um verde)

5 tomates médios (sem pele, sem sementes, cortados em pedacinhos)

1/2 maço de coentro (picadinho)

1 vidro de leite de coco 500 ml

1/2 vidro de água (a medida do vidro de leite de coco)

1/2 extrato de tomate

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Preparo do Bacalhau

Desalgue o bacalhau , deixando de um dia para o outro trocando de três a quatro vezes a água.

Em uma panela grande coloque o bacalhau e as batatas cortadas ao meio e água até cobrir. Cozinhe até que você veja que o bacalhau está mole ou que as batatas ja estejam cozidas, isto leva em torno de uma hora.

Após este processo, retire o bacalhau do fogo, escora.

Descaque as batatas e reserve.

Tire as escamas e a pele do peixe, corte na medida que desejar.

Preparo da Receita

Em uma panela grande coloque azeite na quantidade que de para dourar a cebola e o alho, em seguida o peixe, os outros ingredientes na sequência.

Vá mexendo de vez em quando devagar para não desmanchar muito o peixe.

Acerte o sal caso seja necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42264-bacalhau-para-pascoa.html