

BACALHAU DA MÁ NA MORANGA.

INGREDIENTES

300 g de bacalhau

1/2 maço de coentro

1/2 cebola

1 tomate

1 colher de chá de queijo ralado

3 colheres de azeitona sem caroço em rodelas

1/2 colher de tempéro baiano

sal a gosto

1 colher de café de molho de pimenta

1 colher de sopa de azeite extra virgem

1 moranga média

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho para tirar o sal de um dia para outro e trocando a água, depois de ter saído todo sal, desfie e reserve.

Pegue a moranga e cozinhe por volta de 20 minutos em uma panela tampada, depois deixe esfriar um pouco, corte a tampa da moranga reserve, com uma colher raspe a moranga por dentro o miolo, jogue os caroços fora e reserve.

Coloque em uma panela o azeite, cebola e doure, depois acrescente o restante de temperos, azeitona e o miolo reservado e por último o bacalhau desfiado, deixe refogar por 10 minutos mexendo de vez em quando.

Pegar o refogado colocar dentro da moranga, polvilhar queijo ralado e levar ao forno ou micro-ondas por 3 minutos.

Agora é só leva-ló a mesa tampado ou com a tampa ao lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42510-bacalhau-da-ma-na-moranga.html>