

# BACALHAU DO CHEF GALLO

## INGREDIENTES

1k de bacalhau do porto

1k de batatas

2 pimentões vermelhos

1 pimentão verde

2 maços de couve manteiga

6 ovos

azeite quanto baste

azeitonas pretas

cebola a gosto em rodelas

alho socado uma colher de sopa

4 tomates maduros com pele e sementes

cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM NA ASSADEIRA:

Montagem na assadeira:Forre a assadeira com as folhas de couve.

Em seguida as batatas,vai regando com azeite,coloque as postas de bacalhau em cima das batatas, ajeite os tomates, os pimentões e as cebolas.

À parte frite o alho no azeite e regue, coloque as azeitonas e cubra tudo com couve.

Leve ao forno até que as batatas estejam cozidas.

Na hora de servir, acrescente os ovos cozidos e deixe gratinar uns 10 minutinhos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42632-bacalhau-do-chef-gallo.html>