

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 rodela
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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