BACALHAU AO MOLHO DE TOMATES (RECEITA NORUEGUESA)

INGREDIENTES

400 a 500 g de bacalhau limpo e dessalgado

800 g de batatas descascadas e cortadas em rodelas de 1cm

2 cebolas grandes cortadas em rodelas

150ml de purê de tomates ou a mesma quantidade de tomates descascadas cortadas em rodelas finas

1 pimenta dedo-de-moça cortada em rodelas finas (a gosto)

200 ml de água

100 ml de azeite de oliva

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande primeiramente uma camada de bacalhau, uma camada de batata e por último uma de cebola e a pimenta dedo-de-moça.

Se sobrou mais desses ingredientes é só repetir as camadas. Em seguida coloque o purê de tomates ou os tomates descascados em rodelas e a pimenta-do-reino por cima. Amorne bem o azeite e jogue por cima. Por último a água. Deixe cozinhar por cerca de 50 minutos a 1 hora com a panela semitampada e sem mexer.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42766-bacalhau-ao-molho-de-tomates-receita-norueguesa.html