

# BACALHAU COM SHITAKE

## INGREDIENTES

300 g de lascas de bacalhau dessalgadas

1 kg de batatas descascadas fatiadas em rodela de 1 cm mais ou menos

200 g de shitake

2 cebolas grandes fatiadas em rodela

4 dentes de alho inteiros e com casca

250 ml de azeite de oliva

sal a gosto

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes num refratário.

Misture tudo para espalhar o tempero.

Cubra com papel alumínio e asse em forno médio-alto por cerca de 40 minutos.

Retire do forno, tire o papel alumínio e com auxílio de uma colher mexa os ingredientes.

Volte ao forno e deixe mais 30 minutos ou até a batata ficar macia e começar a dourar.

Sirva com arroz branco e um bom vinho!

Receita ideal para Páscoa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42917-bacalhau-com-shitake.html>