BACALHOADA AO MOLHO DIVINO

INGREDIENTES

6 postas de bacalhau dessalgado(coloque numa vasilha para retirar o sal de 12 a 24 horas, dependendo da grossura do bacalhau)

2 kgs de batatas descascadas inteiras

2 molhos de couve lavados e rasgados

3 cebolas grandes cortados em rodelas

3 dentes de alhos amassados

1 colher de sobremesa rasa de paprica picante

3 colheres de sopa de azeite

3 litros de águas

sal se necessário

1 colher de café rasa de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

COMO MONTAR:

Como montar: Em um pirex espalhe a batata e a couve já escorrida e vá armando espalhando o bacalhau no pirex.

Por último coloque o molho por cima.

Sugestão: Sirva quente e acompanhado com vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42926-bacalhoada-ao-molho-divino.html