

BACALHOADA COM MERLUZA AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de merluza

500 g batata

pimentão em rodela

azeitonas pretas e/ou verde

tomates em rodela

salsinha (galinhos)

cebola em rodela

azeite à vontade

MODO DE PREPARO

Comece colocando a Merluza em salmoura (a salmoura pode ser a gosto) no dia anterior. Se não tiver esse tempo, coloque sal (a gosto) nos files e deixe descansar por 20 minutos.

Cozinhe as batatas descascadas e cortadas em 4, reserve.

Em refratário, unte com bastante azeite, enxugue a merluza em papel toalha e vai colocando-as de modo que forme uma camada grossa.

Coloque os outros ingredientes exceto a batata, fazendo uma camada por cima do peixe.

Espalhe mais azeite por cima.

Por fim coloque as batatas intercalando para cobrir todo o refratário, regue mais azeite em cima das batatas.

Leve ao forno (180°C a 220°C) até dourar as batatas.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42940-bacalhoadacommerluzaao-forno.html>