

BACALHAU COM CALDO DE FEIJÃO DA VÓ MARIA TEREZA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau picado pedaços medio sem espinhas

6 tomates médios maduros cortado em rodelas fina

2 cebolas médias cortada em rodelas finas

Cheiro-verde, coentro, cominho, pimenta-do-reino moída (a gosto)

vinagre

caldo de feijão fervendo (o quanto baste para cobrir)

azeite

MODO DE PREPARO

Para desalgar e cozinhar o bacalhau coloque-o numa vazilha, cubra com água e leve ao micro-ondas por 10 minutos em potência máxima, repetir essa operação por mais uma vez, no término, deixe escorrer bem e reserve.

Faça uma salada de tomate sem colocar sal, juntando todos os demais ingredientes em uma frigideira antiaderente.

Frite até dourar os pedaços de bacalhau.

Arrume numa tigela funda o bacalhau, coloque a salada de tomate por cima do bacalhau, por último coloque o caldo de feijão bem quente por cima de tudo.

Regue com o azeite e abafe com uma tampa e aguarde uns 15 minutos, após esses minutos de espera prove para ver o sal, se necessário coloque um pouquinho ou até seu gosto, sirva com arroz branco e salada de batata com azeitonas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42943-bacalhau-com-caldo-de-feijao-da-vo-maria-terez.html>