

BACALHAU DO CASTELLA NA PANELA DE BARRO

INGREDIENTES

1 1/2 kg de bacalhau
1 Kg de batata em fatias
1 pimentão verde em tiras
1 pimentão vermelho em tiras
1 pimentão amarelo em tiras
2 cebolas em fatias
5 dentes de alho picados
2 tomates sem pele, sem sementes e cortado em tiras
Salsinha picada ao ponto
Azeitona preta a gosto
Pimenta-do-reino branca a gosto
Azeite a gosto
2 sachês de Ajinomoto

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro, troque a água pelo menos três vezes. Ferva o bacalhau para facilitar a sua limpeza. Retire bem todas as espinhas e corte-o em pedaços (não desfie).

Faça um tipo de uma salada com o pimentão, cebola, tomate, salsinha e o alho. Calcule o sal somente para a salada e para as batatas como se fosse servir somente os dois ingredientes. Em uma panela de barro grande, vá intercalando as camadas da seguinte forma: azeite, alho, salada, bacalhau, batata, salada, bacalhau, batata e salada, tampe a panela de barro mantendo em fogo médio até as batatas ficarem cozidas.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/43682-bacalhau-do-castella-na-panela-de-barro.html>