

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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