

BACALHAU DA DONA MARIA

INGREDIENTES

1 kg da bacalhau (pode ser em pedaços)

400 ml de azeite

1 cabeça de alho picado

batata em pedaços - quantidade a gosto

8 cebolas inteiras pequenas

2 pacotes de brócolis pré cozido

azeitonas verdes e/ou pretas

ovos cozidos (opcional)

MODO DE PREPARO

Para dessalgar o bacalhau deixe-o mergulhado em água dentro da geladeira, não esquecendo de trocar a água pelo menos 3 vez, sempre experimentando para saber se ainda está ainda salgado.

Depois de dessalgado, lave-o e deixe escorrer.

Em uma panela com água já fervendo, coloque o bacalhau só para dar uma aferventada, mais ou menos por 2 minutos, tire o bacalhau e reserve, na mesma água cozinhe as batatas, depois de tirar as batatas coloque na mesma água as cebolas inteiras para cozinhar, depois de tirar as cebolas coloque o brócolis pré cozido e quando tirar o brócolis,coe a água e reserve para fazer o arroz.

Cozinhe ovos, se preferir use ovos de codorna inteiros.

Coloque bastante azeite em uma panela e frite o alho picado, com muito cuidado para não queimá-lo.

Em um refratário, coloque tudo misturado (não em camadas como a bacalhoadá tradicional) a batata, cebola, brócolis, bacalhau, azeitonas, ovos cozidos cortados na metade ou se for de codorna pode ser inteiros, polvilhe com alho frito, jogue o azeite quente por cima e coloque no forno por 20 minutos.

Faça o arroz com a água peneirada, se faltar complete com água filtrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44105-bacalhau-da-dona-maria.html>