

BACALHOADA FACIL AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- 2 kg de batata inglesa descascadas e cortadas ao meio
- 1 lata de azeite
- azeitonas pretas
- 4 ovos cozidos
- 1 cebola em rodela
- 1 tomate em rodela

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau pra dessalgar um dia antes.

Coloque em uma panela grande o bacalhau e as batatas cortadas ao meio, leve as fogo alto até que as batatas estejam cozidas.

Cuidado para que as batatas não cozinhe demais.

Depois de cozidos, retire do fogo e escorra a água, deixe esfriar.

Separe as batatas e reserve.

Limpe e desfie o bacalhau, não precisa desfiar muito.

Em uma panela coloque o azeite para aquecer.

Despeje o bacalhau e deixe refogar por alguns minutos e depois reserve.

Pegue um refratário e unte o fundo com um pouco de azeite, pegue as batatas e corte fatias não muito finas.

Coloque no refratário algumas das fatias de batata, até cobrir o fundo.

Despeje por cima das batatas o bacalhau, faça quantas camadas quiser, lembrando-se que deve terminar em camadas de batatas.

Terminando de fazer as camadas de batata e bacalhau coloque as azeitonas pretas, os ovos cozidos e em fatias, a cebola em rodela e os tomates.

Jogue mais um pouco de azeite por cima.

Leve ao forno para aquecer e sirva.

Pode ser servido gelado.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44333-bacalhoadafacilao forno.html>