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 rodelas

1 tomate em rodelas

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 rodelas e os tomates.

Jogue mais um pouco de azeite por cima.

Leve ao forno para aquecer e sirva.

Pode ser servido gelado.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44333-bacalhoada-facil-ao-forno.html