MOLHO DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado e desalgado

3 dentes de alho socado

400 g de moranga

200 g de quiabo

1 unidade cebola tamanho médio

1 unidade tomate tamanho médio

600 mL de feijão batido (grosso)

8 unidade ovos cozidos

100 mL de azeite

MODO DE PREPARO

Picar o quiabo a gosto.

Picar a moranga em pedacos médios.

Colocar a moranga para cozinhar.

Picar o tomate em pedacos pequenos.

Picar a cebola a gosto.

Colocar o feijao (batido) para ferver.

Picar os ovos cozidos em 4 partes, cada um.

Levar ao fogo uma panela tamanho médio, colocar o azeite , a cebola, o alho batido, sal a gosto (vai depender do bacalhau), o tomate picado e o quiabo.

Esperar tempo suficiente para que acidez do tomate quebre a baba do quiabo.

Acrescentar o feijão, esperar ferver por 5 minutos.

Acrescentar o bacalhau, esperar mais uns 5 minutos e acrescentar a moranga cozida e, por último os ovos cozidos.

Desligar o fogo.

Servir com arroz branco.

Sugere-se para tomar, vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44341-molho-de-bacalhau.html