BACALHAU COM BATATAS – MINHA INVENÇÃO

INGREDIENTES

500 g de posta de bacalhau altas e dessalgada

4 batatas médias mais para grande

2 cebolas grandes

1 cabeça de alho inteira

1 galho de alecrim (opcional)

azeitonas pretas (opcional)

Sal grosso (pouco)

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira alta coloque o papel não aderente (assa-fácil).

Faça uma cama com uma das cebolas cortadas bem grossas.

Lave muito bem as batatas, coloque uma em cada canto da assadeira com a casca.

No meio da assadeira coloque o bacalhau.

Pegue a cabeça de alho separe os dentes sem descascar e distribua por cima do bacalhau e das batatas e entre eles.

Faça o mesmo com a cebola.

Regue generosamente com um bom azeite.

Cubra a assadeira com papel de alumínio.

Leve ao forno a 220ºC por 1 hora.

Retire do forno veja se as batatas estão assadas.

Se estiverem, aperte no meio com uma colher de sopa até elas abrirem, salpique um pouco de sal grosso e algumas folhas de alecrim (muito pouco).

Pegue alguns dentes de alho(que estão assados) e esmague, coloque de novo na assadeira.

Coloque as azeitonas a gosto e regue novamente com azeite.

Coloque novamente no forno sem o alumínio por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44413-bacalhau-com-batatas-minha-invencao.html