BACALHOADA FÁCIL

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:3 colheres de sopa de cheiro verde ou salsa

1 dente de alho amassado

pimenta-do-reina a gosto

sal se necessário

1 xícara de chá de azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Junte o alho amassado, o cheiro-verde ou salsa, a pimenta-do-reino, o azeite e se necessário corrija o sal.

Regue por cima da bacalhoada se quiser coloque mais azeite.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos, coberto com papel alumínio, deixe mais 10 minutos sem o papel, não esqueça de regar a bacalhoada com esse molho que fica no fundo do pirex (de 5 em 5 minutos ou quando achar necessário).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44618-bacalhoada-facil.html