

# LOMBO DE BACALHAU COM LEGUMES

## INGREDIENTES

6 pedaços de lombo de bacalhau dessalgado

6 batatas inglesas grande em rodelas

1 ramalhete de brócolis

1/2 pimentão verde em tiras

1 cebola em rodelas

azeitonas verdes ou pretas a gosto

12 vagens verdes sem sementes

500 ml de azeite extra virgem

## MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau dessalgando na geladeira por 72 horas, troque a água 2 vezes por dia (tem que ser água gelada).

Escorra o bacalhau e arrume as postas num refratário uma ao lado da outra e distribua todos os vegetais.

Regue com o azeite e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno alto por cerca de 1 hora.

Retire do forno e sirva com arroz branco.

Regue o arroz com o caldo que se formou na forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45135-lombo-de-bacalhau-com-legumes.html>