

BACALHAU RÁPIDO

INGREDIENTES

400 g de lascas de bacalhau
4 batatas médias em pedaços
1 cenoura fatiadas em rodela
100 g de azeitonas pretas sem caroço fatiadas
100 g de azeitonas verdes sem caroços fatiadas
1/2 pimentão vermelho em tiras
1/2 pimentão verde em tiras
1 cebola média fatiada ou picada
4 ou 5 tomates picados ou fatias finas
150 ml de azeite
cheiro verde e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o bacalhau para dessalgá-lo umas 6 a 8 vezes, sem espremer nem tirar muito o sal, pois o sal restante será o tempero de todo o prato.

Coloque num refratário as batatas e cenouras.

Cubra com as lascas de bacalhau.

Espalhe por cima os outros ingredientes exceto o tomate.

Mexa levemente para que os ingredientes superiores se misturem um pouco com as lascas de bacalhau.

Coloque o tomate por cima.

Regue com azeite.

Tampe e leve ao forno por 25 minutos ou até os legumes ficarem macios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45732-bacalhau-rapido.html>