

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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