BACALHAU À GREGA

INGREDIENTES

1/2 de bacalhau

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 lata de grão de bico

2 tomates sem pele

1 extrato de tomate

2 pimentões (vermelho e amarelo)

2 xícaras de arroz cru

1 litro de água

1 papel alumínio

MODO DE PREPARO

Desalgue o bacalhau de um dia para o outro.

Cozinhe o bacalhau com 1 litro de água por 10 minutos.

Retire o bacalhau, espere esfriar, reserve a água do cozimento.

Desfie o bacalhau, coloque em uma panela em fogo baixo e acrescente o milho, a ervilha, o grão-de-bico, o extrato de tomate e por último os pimentões e tomates.

Refogue tudo por 5 minutos.

Em uma forma monte uma camada de molho, uma camada de arroz, uma camada de molho, uma camada de arroz, em seguida por cima acrescente a água que havia reservado do cozimento do bacalhau.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno a 180°C, deixe assar por 15 minutos.

Em seguida retire o papel alumínio e deixe assar por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46039-bacalhau-a-grega.html