

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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