

BACALHAU BOM DEMAIS

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau dessalgado em lascas

4 batatas grandes cortadas em rodela e cozidas al dente

1 colher de sobremesa de páprica

4 dentes de alho picados

2 cebolas médias cortadas em tiras finas

12 ovinhos de codorna cozidos e cortados ao meio

2 colheres de sopa de salsinha picada

6 azeitonas pretas picadinhas

1 xícara de azeite

sal e pimenta do reino a gosto

Sugestão de acompanhamento: arroz branco cozido com um pouco de vinho branco e louro

MODO DE PREPARO

Coloque 1/2 xícara de azeite numa frigideira grande e coloque as fatias de batata para dourar, polvilhadas com a páprica, depois de douradas coloque as batatas no fundo de um refratário.

Na mesma frigideira coloque a outra 1/2 xícara de azeite e frite o alho e as cebolas até ficarem douradinhas, junte o bacalhau deixe cozinhar prove o sal e tempere com pimenta-do-reino a gosto.

Misture os ovinhos, a salsa e as azeitonas e coloque sobre as batatas reservadas, sirva a seguir com o arroz sugerido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47125-bacalhau-bom-demais.html>