BACALHAU COM BATATAS

INGREDIENTES

800 g de bacalhau

6 batatas

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

1 cebola grande

1 tomate grande

azeite doce

extrato de tomate

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau de molho por 24 horas trocando a água 3 vezes.

Cozinhe a batata em rodelas, não deixe amolecer muito.

Separe o bacalhau em lascas e coloque em um pirex.

Amasse o alho e passe no bacalhau.

Coloque uma colher de extrato para colorir.

Coloque uma camada de batata, coloque a cebola, o tomate e os pimentões decorando em cima da batata cortados em rodelas.

Coloque o azete a gosto.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48265-bacalhau-com-batatas.html