

BACALHOADA ESPECIAL

INGREDIENTES

3 kg de tomates selecionados
1 kg de cebola
1 maço de couve
1 vidro de azeite
1 kg de postas de bacalhau
1 kg de batata
molho de tomate
azeitonas pretas selecionadas

MODO DE PREPARO

Um dia antes de fazer a receita coloque o bacalhau de molho para dessalgá-lo. Troque a água de 3 em 3 horas, sem ferve-lo, durante aproximadamente 24 horas.

Em uma panela funda faça uma camada de tomates picadinhos, ate preencher completamente o fundo da panela, acima coloque uma camada de bacalhau, outra de cebola em rodelas, uma de couve e uma de batata.

Acrescente o vidro de azeite (pode utilizar mais ou menos meio vidro) e as azeitonas sem caroço picadinhas.

Faça duas vezes essa montagem, ate chegar ao final da panela.

Separadamente, faça um molho de tomate e coloque o pacotinho de molho pronto para encorpá-lo. Jogue este molho na panela do bacalhau.

Tampe a panela e deixe cozinhar ate que as batatas estejam boas e a bacalhoada encorpada.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51017-bacalhoada-especial.html>