BACALHAU A MODA DA RÊ

INGREDIENTES

1,5 kg de bacalhau dessalgado, aferventado e desfiado grosseiramente em lascas

1,5 kg de batatas grandes cortadas em que serão cozidas em ponto al dente na agua em que o bacalhau foi aferventado

1 pimentão verde e 1 amarelo cortado grosseiramente em rodelas

1 cebola grande cortada grosseiramente em rodelas

Azeitonas preta sem caroço a gosto

Coentro picado a gosto

Lâminas de alho frito em 1/4 de xícara (chá) de azeite

350 ml ou mais de azeite de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Em um refratário grande e não muito raso, espalhar um pouco do azeite no fundo

Fazer uma camada como uma cama com rodelas grossas de batatas

Por cima faça uma camada com algumas rodelas dos pimentões e cebola

Espalhe por cima generosamente as lascas de bacalhau

Novamente faça camadas dos pimentões, cebola, azeitonas e coentro

O azeite laminas de alho frito deverá ser espalhado por cima das camadas

Para finalizar, regar com bastante azeite em toda a superficie, o bacalhau será cozido no azeite

Leve ao forno pré aquecido por 35 a 40 minutos aproximadamente.

Servir com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51067-bacalhau-a-moda-da-re.html