

# BACALHOADA POR CIBELE

## INGREDIENTES

350 g de bacalhau desalgado e desfiado  
1,5 kg de batatas grandes  
200 g de azeitonas (verdes ou pretas) picadas  
1 pimentão verde  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão amarelo  
2 cebolas médias  
6 dentes de alhos picados ou socados  
1 lata de milho verde sem a água  
4 tomates picados em cubinhos  
7 ovos cozidos bem firmes  
Queijo tipo minas canastra raladinho  
200 ml de azeite  
Caldo de bacon  
10 folhas de manjericao ou uma pitada de orégano  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em fatias grossas.  
Cozinhe na panela de pressão por aproximadamente 8 minutos e reserve.  
Refogue a cebola e o alho no azeite bem quente, acrescente o bacalhau e deixe fritar, coloque os tomates e deixe encorpar.  
Coloque os pimentões picados a seu modo, as azeitonas, o milho, coloque o caldo de bacon e deixe ferver.  
Acerte o sal, a pimenta e o manjeriço ou orégano.  
Forre uma assadeira grande com batatas e intercale com o molho de bacalhau.  
Coloque por ultimo uma camada de molho ovos, cozidos em rodela, salpique o queijo.  
Aqueça o forno a 180°C por 10 minutos.  
Leve ao forno coberto com papel alumínio por 40 minutos.  
Sirva com arroz branco bem soltinho.  
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51789-bacalhoadaporcibele.html>