

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 manjeriçao 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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