

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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