

# BACALHAU GALANTE

## INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau desalgado sem pele e sem espinhas.
- 2 cebolas grandes em fatias
- 1 pimentão pequeno verde em tiras
- 1 pimentão pequeno vermelho em tiras
- 1 pimentão pequeno amarelo em tiras
- 2 tomates sem sementes em tiras
- 1 kg de batatas e rodela grossas ferventadas na água do desalga do bacalhau.
- ½ garrafa de azeite de boa qualidade
- 2 dentes de alho cru fatiados

## MODO DE PREPARO

Em uma forma redonda grande coloque a metade do azeite e frite as cebolas.

Em seguida as batatas, na sequência o bacalhau e após frite os pimentões, por fim os tomates. Abafe por uns instantes e polvilhe com o alho.

Tampe e apague o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51877-bacalhau-galante.html>