

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 rodelas grossas ferventadas na água do desalgo do bacalhau.

½ garrafa de azeite de boa qualidade

2 dentes de alho crú 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>