

BACALHAU COM BATATAS SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
1 cebola em rodelas finas
1 tomate em rodelas finas
Azeitonas
1 pimentão em rodelas
1 kg de batata grande
1 concha da água do bacalhau
Azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Para dessalgar coloque o bacalhau em uma vasilha com água e deixe na geladeira, troque a água de 2 a 3 vezes por dia durante 3 dias mantendo sempre na geladeira pois a água gelada conserva o sabor do peixe.

Nunca ferva o bacalhau, coloque em uma panela com água fria, leve ao fogo e assim que levantar fervura desligue e aguarde 15 minutos.

Corte batatas em rodelas grossas de um dedo mais ou menos ou como preferir e coloque as ainda cruas no fundo de uma forma, em seguida retire o peixe da panela e coloque na forma sobre as batatas.

Na panela que cozinhou o peixe coloque algumas batatas para cozinhar na mesma água.

Decore a forma com os demais ingredientes e com as batatas inteiras já cozidas.

Regue com bastante azeite e uma concha da água que vc cozinhou o peixe, não precisa acrescentar sal mas pode colocar tempero de sua preferência, não há necessidade pois o sabor do bacalhau é maravilhoso!

Leve ao forno a 150°C por 25 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52095-bacalhau-com-batatas-super-facil.html>