

BACALHAU E BATATAS AOS MURRO DE MARIA

INGREDIENTES

1,5 kg de bacalhau
1 kg de batatas
2 xícaras (chá) de azeite extra virgem
4 dentes de alhos picadinhos
2 cebolas grandes
sal grosso
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

BATATAS AO MURRO:

Batatas ao murro: Lave bem as batatas.

Cubra com sal grosso e forno para assar por aproximadamente 30 minutos, verifique se elas estão macias.

Retire do forno.

Tire o excesso de sal e esmurre-as com cuidado.

Logo após doure-as em uma panela.

Nesta panela coloque o azeite, a cebola e alho para dourar e devagar coloque batata por batata e doure dos dois lados.

Retire as batatas do fogo e coloque-as no refratário do bacalhau, acrescente o caldo que ficou na panela, cebolinha e leve tudo ao forno, para condimentar melhor.

Apos 15 minutos retire tudo do forno e sirva à vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52157-bacalhau-e-batatas-aos-murro-de-maria.html>