

BACALHAU FRESCO À MODA DO BIRA

INGREDIENTES

- 1 kg bacalhau fresco (comprado na feira)
- 4 batatas médias
- 2 tomates médios
- 50 g de azeitonas pretas e sem caroço
- 1 cebola pequena
- 1 pimentão pequeno verde ou vermelho
- tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Tire os espinhos do bacalhau.

Monte em uma forma: bacalhau, as batatas (cortadas em fatias), os tomates (cortados em fatias), a cebola e as azeitonas, o pimentão (cortado em tiras), depois leve ao forno por uns 20 minutos e veja se está assado ou cozido.

Sirva com arroz branco e um bom vinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52179-bacalhau-fresco-a-moda-do-bira.html>