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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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