BACALHAU RELÂMPAGO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

azeite a gosto

6 dentes de alho

vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau, depois de esfriar desfie retirando as espinhas.

Coloque em uma travessa.

Regue o bacalhau com o azeite, em seguida acrescente os dentes de alho, que podem ser socados ou fatiados.

Acrescente vinagre a gosto.

Misture tudo e deixe agregar o sabor, depois é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52448-bacalhau-relampago.html