

BACALHAU QUASE À BRÁS

INGREDIENTES

4 postas de bacalhau salgado

4 batatas renas

meia cebola

2 dentes de alho

2 cenouras

1 ovo

pimenta verde

sal e pimenta a gosto

2 colheres de azeite doce

MODO DE PREPARO

Ferva o bacalhau até tirar todo o sal.

Descascar as batatas e as cenouras.

Ferver as cenouras, batatas e ovo à parte.

Picar o alho e as cebolas.

Refogar com azeite o alho e as cebolas (bem douradinhas).

Cozer o bacalhau com a batata e a cebola.

Mexa durante 2 minutos.

Sirva num recipiente de vidro.

Adicione o ovo e a pimenta como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/52523-bacalhau-quase-a-bras.html>