BACALHAU COM REPOLHO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado

1 repolho médio

4 xícaras de chá de arroz cozido

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

Sal

Pimenta-do-reino a gosto

Salsinha picadinha ou coentro

3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho da noite para o dia.

Cozinhe o bacalhau por 15 minutos e reserve.

Pique os pimentoes em quadradinho pique o repolho um pouco grosso e refogue com um pouco de azeite por uns 5 minutos, misture todos os ingredientes e leve ao forno preaquecido em 180°C por 30 minutos, retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52645-bacalhau-com-repolho.html