

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 pimentões em quadrado, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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