

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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