

# BACALHOADA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau do porto

4 a 5 batatas médias cortadas em rodelas finas

2 cenouras cortadas em rodelas finas

1 pimentão vermelho cortado em rodelas

1 pimentão amarelo cortado em rodelas

2 tomates sem pele cortados em rodelas

3 ovos cozidos e cortados em rodelas

250 gramas de azeitonas

2 cebolas médias cortadas em rodelas

1 maço de salsinha cortadinho

azeite de oliva extra virgem

## MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau na água na noite anterior ao preparo e troque a água pelo menos três vezes.

No dia do preparo a fervente o bacalhau por 15 minutos, retire os espinhos, separe o bacalhau em lascas e reserve.

Numa assadeira grande misture todos os ingredientes cortados, acrescente o bacalhau e misture bem. Regue com azeite extra virgem, cubra com papel alumínio e leve ao forno por 60 minutos. Retire o papel verifique se a batata está mole e deixe dourar por 10 minutos, retire do forno e regue novamente com azeite.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52708-bacalhoada-da-vovo.html>