

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 afervente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52708-bacalhoadada-voovo.html>