BACALHAU INSPIRADOR

INGREDIENTES

1,5 kg de bacalhau (espesso e de boa qualidade)

1 kg de batata

3 cebolas grandes

250 ml de azeite extra virgem

Azeitona sem caroço a gosto

4 ovos cozidos fatiados para enfeitar e arroz branco para acompanhar

MODO DE PREPARO

Lavar o bacalhau mas não tirar todo o sal.

Descascar as batatas cruas e cortá-las es fatias de 1 cm.

Cortar as cebolas em rodelas.

Em uma forma retangular ou quadrada de borda alta dispor: primeiro um pouco do azeite extra virgem pincelando em toda a área interna da forma, dispor as batatas cortadas, as cebolas e o bacalhau dividido (eu faço isso com as mãos) em pedaços menores (nunca uso faca) e por último regar com o restante do azeite.

Cobrir a forma com papel lâmina e colocar no forno frio (acendê-lo no momento de colocar o bacalhau).

Ele fica durante 2 horas ou mais dependendo do forno. A cada 30 minutos retirar e misturar revolvendo as batatas, cebolas e o bacalhau, até cozinhá-lo por completo. Após o cozimento, deixar deixar descansar coberto pela lâmina durante um período de no mínimo 12 horas (sempre eu faço a noite para o almoço do dia seguinte - não colocar na geladeira). No dia seguinte uma hora antes de servi-lo colocar as azeitonas e levá-lo ao forno preaquecido a 180ºC por 20 minutos até esquentá-lo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52832-bacalhau-inspirador.html