

BACALHAU À MORANDINI

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- Azeite extra-virgem
- 2 cebolas médias cortadas em rodelas
- 1 pimentão verde
- 4 batatas grandes cortadas em rodelas mais grossas
- 4 tomates cortados em rodelas
- 80 g de azeitonas verdes
- 100 g de azeitonas pretas (tipo chilenas)
- 2 folhas grandes de couve

MODO DE PREPARO

Afervente o bacalhau e corte-o em pedaços médios.

Em uma panela larga e funda, vá colocando os pedaços de bacalhau, entremeando-os com as rodelas de pimentão, cebola, tomate, batatas, pedaços de folhas de couve e azeitonas, aleatoriamente.

Regue com bastante azeite (a seu gosto), coloque em fogo lento para cozinhar com a panela tampada.

Sirva com arroz branco e salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53003-bacalhau-a-morandini.html>