

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

A fervente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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