

BACALHAU AO FORNO COLORIDO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em postas
1 un cebola cortada em rodelas
4 dentes de alho
1/2 unidade de brócolis ninja
1 tomate grande
1 kg batata
5 ovos
noz-moscada
azeite de oliva
sal

MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau em cubos e deixe em água para dessalgue na véspera, trocando a água duas vezes. Retire da água e reserve.

Corte as batatas em meia lua eo brócolis em pedaços pequenos e coloque para cozinhar até que fiquem macios.

Cozinhe os ovos em água por cerca de 10 minutos e reserve.

Em forma grande, espalhe as batatas cozidas, arrume sob as batatas o bacalhau, a cebola em rodelas, o brócolis, o tomate em rodelas, os ovos cozidos e cortados ao meio.

Tempere com a noz-moscada, alho picado, azeite e um pouco de sal.

Leve para assar cerca de 40 minutos em forno médio.

Um bom acompanhamento é arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53071-bacalhau-ao-forno-colorido.html>