

BACALHAU DA JU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau previamente dessalgado

8 batatas fatiadas em rodelas

Azeitonas sem caroço

2 cebolas

2 dentes de alho

Salsinha, cebolinha, coentro (1 xícara de cada)

2 colheres de chá de alecrim

1 limão

1 colher de sopa de extrato de tomate

1 colher de sopa de catchup

1 colher de chá de mostarda

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

No liquidificador bate 1 cebola, 2 dentes de alho, salsinha, cebolinha, coentro, alecrim, suco do limão, extrato, cetchup, mostarda, 3 colheres de azeite de oliva, se necessário coloque sal à gosto

Em uma forma retangular de vidro untada com azeite de oliva coloca uma camada de batatas em rodelas, em seguida o bacalhau em lascas depois o tempero batido e as azeitonas, por ultimo o restante das batatas e cebolas em rodelas, rega com bastante azeite de oliva.

Assar em forno médio a quente até as batatas ficarem macias e douradas por 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53425-bacalhau-da-ju.html>