

BACALHAU GELADO AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau gelado

3 batatas do reino

1 pimentão

1 cebola

1 tomate

azeite de oliva a gosto

1/2 vidro de leite de coco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para pré-cozinhar.

Coloque o bacalhau em um recipiente aberto, coloque o sal a seu gosto e deixe descansar por alguns segundos.

Coloque em uma panela e leve ao fogo para da uma fervida, quando estiver soltando a pele desligue o fogo e escorra bem.

Enquanto esfria corte em rodelas a cebola, o tomate, o pimentão e as batatas que devem estar pré-cozidas, reserve tudo em um recipiente.

Desfie o bacalhau e reserve.

Pegue uma travessa pequena, unte com azeite, coloque uma camada de batata, cebola, tomate, pimentão e o bacalhau, repita o mesmo processo, por último coloque mais um pouco de azeite e finalize com o leite de coco.

Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53672-bacalhau-gelado-ao-forno.html>