

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 dar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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