

BACALHOADA DO CHEF

INGREDIENTES

3 ovos

1 cebola

1 bacalhau

1 brócolis

300 g de azeitona preta ou verde

2 tomates

3 batatas

250 ml de azeite extra virgem lembre-se o melhor azeite e o que a acidez 0,5 ate 0,7

3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau na agua por 30 minutos para dessalgar.

Cozinhe a batata mas deixe-a um pouco dura.

Enquanto isso amasse o alho, limpe o brócolis, não esqueca de tirar a pelinha dele ,corte a cebola o tomate em rodelas ,tire o caroço da azeitona, a batata deve estar um pouco dura corte ao meio.

Então cozinhe o bacalhau em agua fervente por 5 minutos.

No azeite frite o alho e cozinhe os legumes (menos a batata) se precisar coloque um pouco de agua ate que fique molinhos.

Pegue uma assadeira de vidro e coloque azeite o tomate a batata a cebola o bacalhau ovo, o brócolis e a azeitona.

Regue bem a bacalhoadada com azeite leve a ao fogo preaquecido por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55052-bacalhoadada-do-chef.html>