

BACALHAU PARISIENSE

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
6 batatas portuguesas (750 gr)
3 cenouras
2 cebolas
4 pimenta de cheiro
1 pimentão verde
1 maço de brócolis (a gosto)
2 xícaras de azeite de oliva
Azeitonas verdes
2 limões
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau: deixe de um dia para o outro (trocando umas 5 vezes a água), experimente, tire todas as impurezas.

Lave com um limão e cozinhe em água pura.

Após cozimento, escorra bem, desfie ou corte em cubos grandes, dê uma fritura leve, com parte do azeite, a pimenta-do-reino, pimenta de cheiro e uma das cebolas cortadas em cubinhos pequenos.

Separe na refratária.

Os legumes (as batatas e cenouras devem ser cozidos no vapor separadamente, devido a diferença de consistência), corte as batatas em rodela graúdas, as cenouras, em 4 partes e após em cortes transversais.

O brócolis separe as partes da flor do brócolis e corte os talos em tirinhas bem finas, coloque todos na frigideira com a outra parte do óleo e refogue.

Adicione um pouco de água que dê para murchar sem perder consistência crocante, adicione a outra cebola que deve ser cortada em rodela finíssimas e as azeitonas.

Coloque tudo numa refratária e misture.

Finalizando: decore com brócolis, e sirva regado a azeite misturado ao outro limão.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55177-bacalhau-parisiense.html>