BACALHAU EM POSTAS

INGREDIENTES

1 kg de lombos de bacalhau

50 g de alho torrado

150 ml de azeite

Sal a gosto

Legumes cozidos (sugestão: cenoura, batata e vagem)

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau na água gelada por 6 horas, trocando a água de 3 em 3 horas. Em seguida, grelhe o bacalhau na chapa com azeite, até comece a criar uma crosta. Adicione o alho e azeite por cima do bacalhau. Reserve. Descasque e cozinhe os legumes em água e sal. Sirva os legumes com o bacalhau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55188-bacalhau-em-postas.html