BACALHAU À MODA DOS FONSECAS

INGREDIENTES

1,5 kg de bacalhau dessalgado e cortado em pedaços

1/2 kg de batatas médias (cortadas ao meio)

1/2 kg de mandioca (cortada em pedaços de uns 4 centímetros aproximadamente cozidas na panela de pressão até ficar quase pronta)

3 pimentões (um vermelho, um verde, um amarelo) fatiado na altura

3 cebolas grandes cortadas em fatias bem largas,

15 folhas de couve ou 1 brócolis grande (em pedacinhos)

4 tomates maduros fatiados

8 ovos cozidos cortados pela metade

Azeite (do bom) a gosto

3 dentes de alho inteiros

Sal, pimenta-do-reino a gosto, orégano

2 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Com o bacalhau já dessalgado, cozinhe o bacalhau até ficar no ponto e retire da água.

Reserve.

Numa frigideira, coloque azeite e a cebola e frite só até murchar um pouquinho a cebola. Reserve.

Experimente a água que cozinhou o bacalhau pra ver em que ponto está o sal (se este caldo estiver muito salgado ou sem sal, acerte), tempere este caldo com o alho, folhinhas de louro e a pimenta-do-reino.

Cozinhe neste caldo os vegetais (não cozinhar o tomate), primeiro a batata, depois coloque os demais vegetais (colocando para cozinhar em ordem do mais demorado para o mais rápido a ser cozido).

Com todos os vegetais cozidos e reservados, monte o prato.

Primeiro numa travessa grande faça uma cama com as cebolas fatiadas, arrumando e espalhando os pedaços de batata, os pedaços de mandioca, os pedaços de bacalhau, a couve (faça trouxinhas de couve) e se for brócolis (os galhinhos). Decore colocando por cima as tiras dos pimentões coloridos e os tomates fatiados (crus). Arrume também os ovos com a parte cortada pra cima. Regue com bastante azeite, salpique pimenta do reino e orégano.

Coloque com cuidado um pouco do caldo no fundo da travessa (1 cm mais ou menos) e leve ao forno para aquecer - quando o caldo do fundo estiver quente. Está pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55199-bacalhau-a-moda-dos-fonsecas.html