

BACALHAU DO GUAÇU

INGREDIENTES

2 kg de lombo de bacalhau dessalgado
1,5 kg de batata
2 cebolas grandes em rodela
150 g de azeitona preta sem caroços
50 g de azeitona verde sem caroços cortadas ao meio
1 maço de cheiro verde bem picado
3 dentes de alho picados
1 pimentão vermelho cortado em tiras
1,5 xícara de azeite extra-virgem
200 g de requeijão cremoso
100 g de parmesão ralado
2 ovos cozidos e cortado em rodela
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o bacalhau, tire pele e espinhas, prepare em postas generosas e separe.

Lave, descasque e cozinhe levemente as batatas. Escorra as mesmas e corte em rodela

Faça uma “salada” com o pimentão, azeitonas, sal e pimenta-do-reino.

Numa forma refratária coloque as postas do bacalhau, guarneça com parte das batatas e cubra com a “salada”.

Esparrame as cebolas e o alho e cubra com o restante das batatas.

Polvilhe o cheiro verde e regue com o azeite

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Desligue o forno cubra com os ovos cozidos e o requeijão e polvilhe o parmesão

Coloque para gratinar por 7 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55204-bacalhau-do-guacu.html>