

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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