

# FALSA BACALHOADA

## INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza  
1/2 kg de batata semi cozida  
1 pimentão verde em rodelas  
1 pimentão amarelo em rodelas  
1 pimentão vermelho em rodelas  
1 cebola grande em rodelas  
20 azeitonas verdes sem caroço  
3 tomates em rodelas  
3 ovos cozido  
1 xícara de azeite de oliva  
1 colher de chá de sal  
2 limão  
2 dentes de alho socado

## MODO DE PREPARO

Limpe e tempere o peixe com o sal, limão, alho a pimenta-do-reino e reserve.

Cozinhe ligeiramente as batatas em rodelas grossas cozidas com sal.

Em um refratário arrume as camadas peixe e os outros ingredientes, regando com o azeite.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno em 180°C por 45 minutos.

Enquanto isso cozinhe os ovos, corte pela metade e coloque quando retirar do forno.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55347-falsa-bacalhoada.html>