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