

FALSA BACALHOADA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza
1/2 kg de batata semi cozida
1 pimentão verde em rodela
1 pimentão amarelo em rodela
1 pimentão vermelho em rodela
1 cebola grande em rodela
20 azeitonas verdes sem caroço
3 tomates em rodela
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 e pimenta-do-reino e reserve.

Cozinhe ligeiramente as batatas em rodela 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-bacalhoadada.html>