

BACALHAU DA LENI DOS ANJOS

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau do Porto
- 1 kg de batata
- 1 tomate
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão vermelho
- 1 cebola média
- 1 pote de palmito 200g
- 100 g de azeitona verde
- 1 pote de maionese 250g
- Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau deixando o ponto de sal a seu gosto, cozinhe as batatas em pedaços pequenos e num refratário.

Misture a maionese e o bacalhau em lascas, decore com rodela finas dos pimentões, do tomate, o palmito e a azeitona e regue no azeite. Cubra e deixe por 30 minutos na geladeira e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55375-bacalhau-da-leni-dos-anjos.html>