

BACALHAU DE FORNO A PORTUGUESA

INGREDIENTES

500 g de bacalhau desalgado, cozido e desfiado

1 kg de batatas cozidas

500 g de cebolas cortadas em rodelas

10 ovos cozidos

2 xícaras de azeitonas picadas sem caroço

150 ml de azeite de oliva extra virgem

MODO DE PREPARO

Cubra o fundo de um refratário grande com azeite de oliva.

Corte as batatas cozidas em rodelas e faça uma camada base no refratário.

Prossiga, sobrepondo lascas de bacalhau, rodelas de cebolas, rodelas de ovos cozidos e azeitonas, regando com azeite de oliva.

Ao final, prepare um purê de batatas, bem cremoso e espalhe sobre o prato, cobrindo todas as camadas.

Decore a superfície com azeitonas e rodelas de ovos cozidos.

Regue com o restante do azeite de oliva.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio-alto por aproximadamente 40 minutos (depende do forno) mas quando começar a cheirar, deverá estar pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55579-bacalhau-de-forno-a-portuguesa.html>