

BACALHAU COM BANANA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e desfiado

Óleo agosto

1 cebola picada

8 tomates picados

2 bananas da terra cortadas em rodela

1 vidro pequeno de leite de coco

Sal a gosto

Tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola.

Adicione os tomates e o tempero verde salgue e cozinhe e reserve.

Unte uma forma com óleo comece com um pouco de refogado de tomate depois a metade do bacalhau, em seguida todas as bananas, depois um pouco do refogado de tomate, bacalhau, o restante do refogado do tomate e regue com o leite de coco.

Tampe com papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55764-bacalhau-com-banana.html>