BACALHAU NATALINO (FÁCIL E LIGHT)

INGREDIENTES

500g de bacalhau já desfiado, sem espinhas e sem pele, dessalgadas e levemente cozidas

5 batatas médias

3 cebolas grandes cortadas em rodelas não tão finas.

Azeite a vontade

300g de azeitonas de preferência recheadas

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau sem pele e sem espinhos para ferver em uma panela, quando começar a ferver deixe uns 20 minutos e desligue. Reserve.

Em uma panela grande coloque azeite a vontade, depois coloque parte das cebolas em rodelas.

Lave as batatas, descasque-as e corte-as em rodelas de um dedo e coloque em cima das cebolas, depois coloque as azeitonas e por fim o bacalhau desfiado. Faça camadas nessa ordem até acabarem os ingredientes.

Leve a panela fechada em fogo baixo e deixe 20 minutos dependendo do seu fogão. Abra a panela e veja com o auxilio de um garfo se a batata mais próxima está cozida, se estiver no ponto desligue e coloque em um refratário para levar à mesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55900-bacalhau-natalino-facil-e-light.html