FALSO BACALHAU FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de merluza fresca, com pele e sem cabeça

1 kg de sal fino

MODO DE PREPARO

Descongele a merluza, lave bem e limpe a parte de dentro

Seque uma por vez com papel

Vá passando sal nelas até ficarem bem branquinhas (cerca de 300 de sal)

Leve à geladeira e deixe 24 horas

No outro dia, refaça o processo, seque com o papel

No fundo da vasilha vai juntar bastante água, jogue a água fora e guarde o peixe novamente por mais 24 horas

Quando ele estiver sequinho, está pronto o falso bacalhau, é só dessalgar e fazer sua receita preferida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5701-falso-bacalhau-facil.html