BACALHAU COM GRÃO DE BICO

INGREDIENTES

4 postas grossas de bacalhau dessalgado

300 g de grão de bico

1 e 1/2 copo (americano) de azeite

4 batatas médias em fatias

2 dentes de alho pequenos amassados

1 cebola fatiada

4 colheres de farinha de pão

raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, crescente uma colher (café) rasa de sal temperado na água para cozinhar o bacalhau por cerca 5 a 8 minutos

Na água, cozinhe também a batata fatiada e o grão de bico cozido por 30 minutos na pressão

Em um copo e meio de azeite, frite um dente de alho e cebola fatiada

Dê uma ligeira fritada no bacalhau, batata e grão de bico nesse azeite

Passe para um pirex colocando primeiro o azeite, demais ingredientes e, por último, o bacalhau, cobrindo as postas com uma farofa feita com farinha de pão, um fio de azeite, raspa de limão

Deixe gratinar a 200º no forno elétrico, olhando para não queimar a crosta

Dispensa acompanhamentos, mesmo o arroz

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6558-bacalhau-com-grao-de-bico.html