BACALHAU DESFIADO COM GRÃO DE BICO

INGREDIENTES

300 g de bacalhau desfiado

1/5 de xícara de grão de bico

1 litro de caldo de legumes (feito em casa)

1 folha de louro

1 cebola média

2 dentes de alho

4 colheres de azeite de oliva

salsa e coentro a gosto

sal a gosto

1/5 de caldo de limão

azeitonas pretas para decorar

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau de véspera

Ferva para tirar bem o sal e experimente

Desfie o bacalhau e reserve

Refogue a cebola em 2 colheres de azeite de oliva, até ficar transparente

Acrescente o bacalhau e misture bem

Coloque um pouquinho de água para cozinhar

Acrescente a salsa e o coentro

Experimente o sal

Desligue o fogo

Cozinhe o grão de bico na panela de pressão com o caldo de legumes e a folha de louro

Quando estiver cozido, desligue o fogo

Refogue o alho com 2 colheres de azeite de oliva

Junte o grão de bico sem o caldo

Coloque o bacalhau já pronto no grão de bico

Acerte o sal e acrescente o caldo do limão

Desligue o fogo

Ao servir decore com azeitonas pretas

Como acompanhamento

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8104-bacalhau-desfiado-com-grao-de-bico.html