PIMENTÃO COM BACALHAU

INGREDIENTES

4 pimentões vermelhos

400 g de bacalhau desfiado

3 tomates sem semente

1 sachê de molho de tomate

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Retire o bacalhau a noite e troque a água para retirar o excesso do sal

Desfie o bacalhau e regue com azeite

Misture com os tomates em cubos sem semente, adicionando o molho de tomate, pimenta

Coloque o pimentão para dar uma pré

Corte o pimentão, retirando o miolo (quanto menor for o buraco, melhor o resultado final)

Recheie o pimentão com o bacalhau

Coloque no forno preaquecido para dar uma gratinada, a 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9184-pimentao-com-bacalhau.html