BACALHAU NA PANELA DE PEDRA

INGREDIENTES

300 g de bacalhau dessalgado, cozido e em pedaços

1 cebola grande cortada em rodelas

5 dentes de alho passados no ralo grosso

2 ovos cozidos cortados ao meio

4 batatas cortadas em rodelas grossas e cozidas al dente com sal

1 pimentão pequeno cortado em rodelas finas

azeitonas pretas e verdes

louro e pimenta-do-reino em pó a gosto

cebola em flocos a gosto

salsa a gosto

azeite extra-virgem quanto baste

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Disponha a cebola em rodelas no fundo da panela

Em seguida coloque o bacalhau

Por cima o alho e a cebola em flocos

Acrescente as batatas, as azeitonas a gosto, os ovos e por fim o pimentão

Tempere com o louro, a pimenta e a salsa, por cima de todos os ingredientes

Acerte o sal, caso haja necessidade

Derrame o azeite a vontade até cobrindo o bacalhau

Leve ao fogo alto, com a panela tampada totalmente e deixe apurar sem mexer por uns 20 minutos

Sirva com arroz e salada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9297-bacalhau-na-panela-de-pedra.html