

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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