

# BACALHAU À PORTUGUESA

## INGREDIENTES

800 g de bacalhau em lascas  
6 batatas médias cortadas e cozidas ao vapor  
2 pimentões (verde, amarelo ou vermelho)  
2 cebolas brancas médias, cortadas em rodela  
4 tomates médios e maduros, cortados em rodela  
4 ovos cozidos, cortados em rodela  
200 g de azeitonas pretas sem caroço  
500 ml de azeite de oliva extra virgem  
tempero verde a gosto  
papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau, lavando  
Em seguida, deixe  
Coloque o bacalhau em um escurridor até secar bem  
Unte uma assadeira com azeite, inclusive nas laterais  
Distribua em camadas uniformes os seguintes ingredientes nesta ordem  
Adicione o tempero verde e regue com azeite  
Cubra a assadeira com papel alumínio e leve  
Verifique se o bacalhau cozinhou o suficiente e, se necessário, escorra o excesso de líquido  
Adicione os ovos cozidos por cima antes de servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10814-bacalhau-a-portuguesa.html>