

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>