

BACALHOADA DA MIRIELE

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batata
- 1/2 pimentão amarelo e verde
- 2 cebolas médias
- 3 tomates sem casca picados
- alcaparras (opcional)
- 1 lata de ervilha
- 400 ml de azeite virgem

MODO DE PREPARO

Após dessalgar o bacalhau, coloque para ferver em uma panela com água, por cerca de 20 minutos

Retire o bacalhau e reserve

Coloque na mesma água as batatas cortadas em rodela

Deixe por 10 minutos para somente para dar uma leve cozinhada)

Em um pirex, arrume todos os ingredientes e regue com azeite

Leve ao forno por 20 minutos e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12606-bacalhoada-da-miriele.html>