

BACALHOADA À PORTUGUESA

INGREDIENTES

- 1 kg de lombo de bacalhau do porto (dessalgue em água fria, 36 horas antes do preparo, trocando a água a cada 6 horas) ou se preferir, use lascas de bacalhau
- 4 batatas médias cortadas em rodela relativamente grossas, pré-cozidas
- 2 cebolas médias cortadas em rodela finas (se não gosta de cebola, substitua por alho-poró)
- 6 dentes de alho grandes cortados em fatias
- 3 ovos cozidos (cozinhar por 10 minutos)
- 1 xícara (chá) de salsa picadinha
- 1 pimentão amarelo picado em tiras (se não gosta de pimentão, substitua por tomate)
- 1 pimentão vermelho picado em tiras
- 150 g de azeitonas pretas sem caroço (se preferir use azeitonas verdes) crua ou ervilha em grãos congeladas já cozidas a parte
- 1 xícara (chá) de azeite de oliva extra virgem
- sal se for necessário

MODO DE PREPARO

Coloque 2 litros de água para ferver, quando tiver fervendo coloque o bacalhau e deixe a água ferver novamente

Na água que cozinhou o bacalhau, coloque as batatas e assim que levantar fervura conte 10 minutos e retire a batata que deve estar ao dente, reserve também

Nessa mesma água do cozimento coloque os pimentões ou tomate e quando a água voltar a ferver, marque um minuto e retire também dessa água, reserve

Coloque a cebola nessa mesma água e deixe cozinhando por dois minutos, tire da água do cozimento, separe e reserve

Molho de alho

Se não precisar não coloque sal, se o bacalhau não precisar de sal

Montando o bacalhau

Regue novamente com azeite e leve ao forno por 180º C, por aproximadamente por 15 minutos ou até o azeite começar a borbulhar

Retire do forno polvilhe com salsa e sirva acompanhado de arroz branco se desejar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1561-bacalhoad-a-portuguesa.html>