

BACALHAU PARA O REVEILLON : SAIBA COMO PREPARAR ESSA RECEITINHA DELICIOSA DE MANEIRA PRÁTICA!

INGREDIENTES

1 kg de lombo de bacalhau
2 kg de batatas em rodelas
4 pimentões vermelhos fatiados
2 pimentões verdes fatiados
5 cebolas fatiadas
20 dentes de alho fatiados
150 g de azeitonas pretas portuguesas
4 ovos cozidos para enfeitar
1 azeite (500 ml)
Bacalhau Natalino
Bacalhau Natalino

MODO DE PREPARO

Três dias antes, coloque o bacalhau de molho na água e deixe na geladeira. Troque a água a cada 6 horas. Depois, escorra e aproveite a água para cozinhar as batatas descascadas e cortadas em rodelas de 2 cm de espessura.

Continua após a publicidade..

Cozinhe as batatas al dente e reserve. Ferva 2 litros de água e coloque o bacalhau. Desligue o fogo e deixe a panela tampada por uns 10 minutos (não se deve ferver o bacalhau para que ele não resseque).

Enquanto isso, em uma frigideira grande, aqueça uma xícara de azeite e frite as batatas para que fiquem douradas. Reserve-as. Depois, refogue o pimentão, a cebola e o alho no azeite e reserve. Escorra o bacalhau e retire as espinhas e pele, deixando-o em lascas grandes.

Em uma travessa grande, faça camadas de batata, bacalhau, cebola, pimentão e azeitona. Regue com o azeite restante. Feche com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos. Finalize enfeitando com ovos cozidos e sirva.

Confira também: Cestinha de tender com cream cheese : eu sempre faço pra servir como aperitivo no Natal

O Bacalhau Natalino é um prato que combina sofisticação e praticidade. Sua apresentação colorida, com camadas bem montadas e o brilho do azeite, deixa qualquer mesa natalina mais encantadora. Além disso, seu sabor marcante, equilibrado com os ingredientes frescos, transforma cada garfada em uma experiência inesquecível.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16154-bacalhau-para-o-reveillon-saiba-como-preparar-essa-receitinha-deliciosa-de-maneira-pratica.html>