

BACALHAU EM PANELA ELÉTRICA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau cortado em cubos de 2x3 cm ou 3x4 cm
1 kg de batata cortada em rodelas de 0,5 cm de espessura cruas
300 ml de óleo de oliva virgem
2 cebolas grandes cortadas em meia rodelas
1 pimentão vermelho picados
1 pimentão amarelo picados
1 pimentão verde picados
2 tomates em rodelas
salsinha a gosto
azeitonas pretas a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau
Adicione um pouco de óleo de oliva na panela elétrica e forre toda a panela com as batatas
Coloque os pedaços de bacalhau sobre as batatas
Acrescente as cebolas cortadas em meia rodelas
Ligue a panela elétrica na temperatura máxima até começar a ferver e dai baixe para o temperatura 3
Acrescente o tomate e os pimentões picados e deixe por mais 30 minutos
No momento de servir acrescente a salsinha a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1755-bacalhau-em-panela-eletrica.html>