

# PIMENTÃO COM BACALHAU

## INGREDIENTES

4 pimentões vermelhos  
400 g de bacalhau desfiado  
3 tomates sem semente  
1 sachê de molho de tomate  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Retire o bacalhau a noite e troque a água para retirar o excesso do sal  
Desfie o bacalhau e regue com azeite  
Misture com os tomates em cubos sem semente, adicionando o molho de tomate, pimenta  
Coloque o pimentão para dar uma pré  
Corte o pimentão, retirando o miolo (quanto menor for o buraco, melhor o resultado final)  
Recheie o pimentão com o bacalhau  
Coloque no forno preaquecido para dar uma gratinada, a 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9184-pimentao-com-bacalhau.html>