

BACALHAU VERSÁTIL

INGREDIENTES

1,2 kg de bacalhau em lascas
250 ml de azeite (aproximadamente)
3 cebolas
3 dentes de alho
4 batatas cozidas
4 colheres (sopa) de azeitonas pretas
3 tomates
300 g de brócolis
5 colheres (sopa) de ervilhas cozidas
4 ovos cozidos
sal a gosto (opcional)
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Afervente o bacalhau dessalgado
Cozinhe as batatas e corte
Corte o brócolis em pedaços e afervente
Corte os tomates em cubos
Corte as cebolas em rodela ou cubos e refogue em 1/4 de xícara de azeite em uma panela grande
Acrescente os 3 dentes de alho picados e refogue também
Escorra a água do bacalhau aferventado e coloque
Misture bastante os três ingredientes; as lascas de bacalhau ficarão bem menores e meio desfiadas
Acrescente as batatas, os tomates, as azeitonas, os brócolis, as ervilhas e pimenta
Acrescente mais azeite e misture bastante
Por fim, corte os 4 ovos cozidos e incorpore
Prove o sal e veja se precisa temperar mais
Transfira para uma travessa, regue com o restante do azeite
Cubra a travessa, leve à geladeira, e você terá uma deliciosa salada de bacalhau; ou cubra a travessa com papel alumínio e leve ao forno médio por 20
A quantidade dos ingredientes acima é aproximada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10533-bacalhau-versatil.html>