

BACALHOADA DA MIRIELE

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
1 kg de batata
1/2 pimentão amarelo e verde
2 cebolas médias
3 tomates sem casca picados
alcaparras (opcional)
1 lata de ervilha
400 ml de azeite virgem

MODO DE PREPARO

Após dessalgar o bacalhau, coloque para ferver em uma panela com água, por cerca de 20 minutos
Retire o bacalhau e reserve
Coloque na mesma água as batatas cortadas em rodelas
Deixe por 10 minutos para somente para dar uma leve cozinhada)
Em um pirex, arrume todos os ingredientes e regue com azeite
Leve ao forno por 20 minutos e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12606-bacalhoad-da-miriele.html>