

BACALHAU EM PANELA ELÉTRICA

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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