

BACALHAU DESFIADO COM GRÃO DE BICO

INGREDIENTES

300 g de bacalhau desfiado
1/5 de xícara de grão de bico
1 litro de caldo de legumes (feito em casa)
1 folha de louro
1 cebola média
2 dentes de alho
4 colheres de azeite de oliva
salsa e coentro a gosto
sal a gosto
1/5 de caldo de limão
azeitonas pretas para decorar

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau de véspera
Ferva para tirar bem o sal e experimente
Desfie o bacalhau e reserve
Refogue a cebola em 2 colheres de azeite de oliva, até ficar transparente
Acrescente o bacalhau e misture bem
Coloque um pouquinho de água para cozinhar
Acrescente a salsa e o coentro
Experimente o sal
Desligue o fogo
Cozinhe o grão de bico na panela de pressão com o caldo de legumes e a folha de louro
Quando estiver cozido, desligue o fogo
Refogue o alho com 2 colheres de azeite de oliva
Junte o grão de bico sem o caldo
Coloque o bacalhau já pronto no grão de bico
Acerte o sal e acrescente o caldo do limão
Desligue o fogo
Ao servir decore com azeitonas pretas

Como acompanhamento

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8104-bacalhau-desfiado-com-grao-de-bico.html>