

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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