

BACALHAU NA PANELA DE PEDRA

INGREDIENTES

300 g de bacalhau dessalgado, cozido e em pedaços
1 cebola grande cortada em rodelas
5 dentes de alho passados no ralo grosso
2 ovos cozidos cortados ao meio
4 batatas cortadas em rodelas grossas e cozidas al dente com sal
1 pimentão pequeno cortado em rodelas finas
azeitonas pretas e verdes
louro e pimenta-do-reino em pó a gosto
cebola em flocos a gosto
salsa a gosto
azeite extra-virgem quanto baste
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Disponha a cebola em rodelas no fundo da panela
Em seguida coloque o bacalhau
Por cima o alho e a cebola em flocos
Acrescente as batatas, as azeitonas a gosto, os ovos e por fim o pimentão
Tempere com o louro, a pimenta e a salsa, por cima de todos os ingredientes
Acerte o sal, caso haja necessidade
Derrame o azeite a vontade até cobrindo o bacalhau
Leve ao fogo alto, com a panela tampada totalmente e deixe apurar sem mexer por uns 20 minutos
Sirva com arroz e salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9297-bacalhau-na-panela-de-pedra.html>