

BACALHAU AO FORNO SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

500 g de lombo de bacalhau

6 Batatas médias

1 cebola grande

azeitonas pretas a gosto

alcaparras a gosto

3 dentes de alho

3 folhas de couve

200 ml de azeite

1 tomate

MODO DE PREPARO

Com 24 horas de antecedência, dessalgue o bacalhau

Deixe

Troque a água 4 vezes

Finalize com 1 vez em fervura

Em um refratário, monte as camadas

Adicione as azeitonas pretas, alcaparras e tomate em fatias finas (sem miolo) sobre e/ou entre o bacalhau

Adicione fios de azeite sobre as camadas

Acrescente a couve em fatias (2cm mais ou menos de espessura) e cubra toda a superfície do bacalhau

Acrescente, aleatoriamente sobre a couve, 3 dentes de alho, cortados ao meio

Acrescente fios de azeite (mais ou menos 100ml) sobre as camadas

Leve o refratário ao forno, coberto com papel

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1499-bacalhau-ao-forno-superfacil.html>