

## BACALHAU COM BATATAS

### Ingredientes:

- 1 quilo de bacalhau
- 2 quilos de batatas cortadas em rodela
- 5 cebolas grandes em rodela
- 5 dentes de alho amassados
- 250 ml de azeite de oliva
- Salsa a gosto
- Azeitonas pretas ou verdes a gosto
- Para decorar:
- Ovos cozidos
- Pimentão
- Tomates em rodela
- Cheiro verde

### Modo de Preparo:

- Dessalgue o bacalhau por 2 dias trocando a água pelo menos 3 vezes ao dia.
- Cozinhe o bacalhau até ficar macio e reserve a água do cozimento.
- Desfie o bacalhau e reserve.
- Cozinhe as batatas na água do cozimento do bacalhau, escorra a água e reserve as batatas.
- Refogue as cebolas, o alho e o bacalhau, acrescente a salsa e o azeite. Mexa bem.
- Unte um refratário com azeite e coloque camadas alternadas de batata e bacalhau.
- Finalize com azeitonas e um pouco mais de azeite.
- Leve ao forno e deixe gratinar por 15 minutos.
- Decore com os ovos, pimentão, tomates e cheiro verde.

Enviado por: Receitas no Bolso

Baixe em: <https://play.google.com/store/apps/details?id=br.com.corujarec.receitasnobolso>

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/130226-bacalhau-ao-forno.html>



## INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- 1/2 kg de batata
- 1/2 kg de cenoura
- 2 cebolas grandes
- 2 tomates (vermelho e/ou amarelo)
- 1 pimentão
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- Leite de coco
- Alho, sal, coentro e azeite de oliva a gosto
- Azeitonas

## MOLHO:

- 2 copos de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 ovo
- 1/2 xícara de creme de leite
- Noz-moscada, pimenta-do-reino e sal

Enviado do tablet Samsung.

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse