

Título da receita (recipe title): Receita de bacalhau ao forno tradicional

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo elevado, Receitas de Páscoa, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de bacalhau dessalgado, 500 gramas de batata, 2 unidades de cenoura, 2 unidades de cebola, 2 unidades de ovo, 1 unidade de pimentão vermelho, 2 unidades de tomate maduro, 100 gramas de azeitonas, 6 colheres de sopa de azeite de oliva, sal, pimenta do reino, salsinha picada

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Nesta preparação clássica, trazemos à mesa um prato que combina a riqueza do sabor do bacalhau com ingredientes simples e técnicas tradicionais. O bacalhau, peixe nobre e muito apreciado na culinária portuguesa, é o protagonista desta receita. Sua textura delicada e seu sabor marcante são realçados resultando em uma refeição irresistível. O bacalhau ao forno é um prato muito apreciado e indicado para servir em ocasiões especiais, como a Páscoa, e reuniões com amigos, já que agrada à maioria e rende muito. Para que você aprenda a fazer esse bacalhau ao forno tradicional preparámos esta receita de TudoReceitas Consulte abaixo o passo a passo! A receita de bacalhau de forno é bastante simples. Comece por colocar os ovos cozendo em água, descasque as batatas e corte-as em rodela. Prepare a assadeira que irá ao forno: faça uma cama com 3 colheres de azeite de oliva e uma cebola laminada. Polvilhe com pimenta do reino. Sobre a cebola coloque as batatas cortadas em rodela e polvilhadas com sal, o tomate em rodela, o bacalhau em filés, o pimentão e os ovos cozidos em rodela também. Disponha a outra cebola laminada, polvilhe com salsinha, decore com as azeitonas e regue com azeite. Acomode as cenouras nas laterais da assadeira, tampe-a com papel alumínio e leve a assar no forno pré-aquecido a 180°C durante 50 minutos a 1 hora. Sirva seu bacalhau ao forno tradicional quente e bom apetite! Se você gostou da receita de bacalhau ao forno tradicional, sugerimos que entre na nossa categoria de Receitas de Bacalhau. Também pode visitar uma lista com as melhores receitas brasileiras. Agora você já sabe como fazer essa receita de Bacalhau ao forno tradicional e delicioso. Separamos as nossas opções de acompanhamentos preferidos, confira: