

Título da receita (recipe title): Receita de Bacalhoad

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo médio, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de bacalhau dessalgado, 600 gramas de batata, 3 unidades de tomate pelado, 1 unidade de cebola, 3 dentes de alho, 1 unidade de pimentão vermelho, 1 unidade de pimentão verde, 3 unidades de ovo, 100 gramas de azeitona preta, 200 mililitros de azeite de oliva, cheiro verde, pimenta do reino, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A bacalhoad é uma das 1000 maneiras de cozinhar bacalhau, e herança deixada pelos portugueses. Se você está procurando como preparar bacalhoad, confira abaixo a sugestão do TudoReceitas e surpreenda seus convidados!, O primeiro passo da receita de bacalhoad é preparar as batatas: descasque, corte em rodela e coloque a cozer em uma panela grande com água e sal, junto com o bacalhau e os ovos., Quando as batatas ferverem, conte 10 minutos, desligue o fogo e escorra a água. O ideal é que elas estejam macias mas não desmanchando, e esse tempo será suficiente para cozinhar o bacalhau e ovos também., Prepare agora os legumes da bacalhoad: corte as cebolas e os alhos em rodela, os pimentões em tiras no sentido do comprimento e o tomate em pedaços. Coloque tudo em uma tigela junto com o bacalhau em lascas e o cheiro verde., Verta 1/4 do azeite em um refratário retangular de vidro e disponha metade da mistura da tigela, cubra com metade das batatas e, sobre elas, o restante conteúdo da tigela, seguida das restantes batatas., Polvilhe pimenta do reino e componha a última camada da bacalhoad com os ovos cortados em rodela e as azeitonas. Regue com o restante azeite e leve a assar, coberto com papel alumínio, no forno pré-aquecido a 180°C durante 40 minutos., Passado esse tempo retire o papel alumínio e deixe assar por mais 15 minutos, para dourar. Sirva a bacalhoad quente acompanhada de arroz branco e salada. Bom apetite!