



Receita da Semana



BACALHAU COM BATATAS E PIMENTÃO



INGREDIENTES:

- 400g de Bacalhau Cod Gadus Morhua
- 4 Batatas cozidas
- 4 Tomates picados
- 1 Cebola picada
- 2 Dentes de alho em fatias
- 1/2 Pimentão vermelho picado
- Louro
- Sal
- Salsinha picada
- Azeite de oliva

PREPARO:

Corte as batatas em rodelas finas.

Cozinhe, a posta de bacalhau e as batatas, numa panela com água e um fio de azeite.

Numa frigideira com azeite, doure o alho, a cebola, o pimentão picado e o louro.

A seguir, acrescente os tomates picados, a salsinha picada com 2 conchas do caldo do bacalhau e deixe refogar.

Retire as postas já cozidas de bacalhau, e coloque dentro do refogado (cozinhe por mais 5 minutos).

Pegue um refratário, coloque as batatas cozidas, as postas por cima e cubra com o refogado..

