

Bacalhau Tradicional

Olá,

Hoje a receita é de um bacalhau delicioso e super tradicional. Vamos fazer para 06 pessoas. E ainda dá tempo para fazer para Páscoa!



[clique para ampliar](#)

- 3 cebolas cortadas em fatias;
- 6 batatas em fatias;
- 1,5 KG de bacalhau em pétalas ou lascas grandes – dessalgadas. Tem o modo de fazer [aqui](#).
- 2 dentes de alho;
- Azeite de qualidade a gosto, utilizamos o Azeite Galo, colheita ao luar!
- azeitonas prestas a gosto – usamos 100 gr.



clique para ampliar

Modo de fazer:

Primeira coisa: Dessalgar o bacalhau em água gelada na geladeira trocando a a água de 8 em 8 horas, por 2 dias. Depois de dessalgado, cozinhar as lascas de bacalhau em água, (ou cozinhar no leite com os temperos para ficar branquinho e saboroso, como fizemos [AQUI](#) – Dica do Claude Troiagros), e utilizar essa água do cozimento para para cozinhar as batatas. Refogar a cebola e o alho com um pouco do azeite.

Depois é só montar: Primeira camada de fatias de batatas cozidas, uma camada da cebola refogadas, uma camada generosa de bacalhau e repetir o processo. Regar com muito azeite, adicionar pimenta moída na hora e finalizar com azeitonas. Sirva com arroz branco.

Levar ao forno por 20 minutos e servir.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$