



Bacalhau com batatas (fácil e rápido)

Ingredientes:

500 gr de bacalhau dessalgado e em lascas
1k de batatas cortadas em rodela
azeitonas pretas
Cebolas em rodela a gosto
Alho picado a gosto
1 xícara de chá de azeite (de oliva)
1 tomate em rodela

Preparo:

Pré-cozinhe as batatas em água e pouco sal e escorra. Forre um refratário com as batatas, as lascas de bacalhau as cebolas previamente refogadas em azeite e o alho. Faça camadas com batata e o bacalhau e os demais ingredientes. Na última camada coloque as rodela de tomate e azeitonas. Regue generosamente com o azeite e leve ao forno por cerca de 1 hora.

Serve 6 porções