



Bacalhau à Portuguesa

www.receitasdafia.com/receitas/bacalhau-a-portuguesa

Viaje até Portugal com nosso Bacalhau à Portuguesa! Uma autêntica explosão de sabores tradicionais em cada garfada. Experimente hoje essa delícia com a família!

Bacalhau à Portuguesa

 80 min

 10 porções

Ingredientes

- 2 kg de [bacalhau](#)
- 1 kg de [batatas](#)
- 1 [pimentão verde](#) sem sementes, cortado em fatias
- 1 [pimentão amarelo](#) sem sementes, cortado em fatias
- 1 [pimentão vermelho](#) sem sementes, cortado em fatias
- 500 ml de azeite
- 400 g de [azeitonas pretas](#) (separe algumas para decorar)
- 2 [cebolas](#) grandes cortadas em rodela
- 3 dentes de alho cortados em lâminas
- Sal e pimenta a gosto
- 5 [ovos](#) cozidos cortados ao meio (para decorar)
- Salsinha e cebolinha (para decorar)

Modo de Preparo

1. Deixe o bacalhau de molho em água de um dia para outro. Troque a água pelo menos três vezes.
2. Descasque e corte as batatas em rodela grossas.
3. Em uma fôrma refratária coloque bastante azeite e faça camadas com a batata.
4. Depois o bacalhau, o pimentão, a cebola e os outros ingredientes e cubra com papel alumínio.
5. Coloque no forno pré aquecido por 50 minutos, tire o alumínio e deixe por mais 10 a 15 minutos.
6. Retire do forno e decore com os ovos, polvilhe a salsinha, cebolinha, azeitonas e regue com azeite.
7. Coloque no forno por mais 5 minutos para agregar o sabor do cheiro verde e bom apetite!.