Bacalhau de Forno

www.receitasdafia.com/receitas/bacalhau-de-forno

No jantar de reveillon conquiste paladares com essa maravilhosa receita de bacalhau de forno, todos vão amar!



50 min 10 a 15 porções

Ingredientes

- 700g de lombos de bacalhau
- 500g de batatas pequenas descascadas e pré-cozidas inteiras (quase no ponto)
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas
- 3 cebolas médias (ou 2 grandes) cortadas em rodelas finas
- 2 ovos cozidos cortados em 4 a 6 partes
- azeite e sal a gosto.

Modo de Preparo

1. Compre o bacalhau em lombo e dessalgado, fica mais fácil e rápido.
2. Cozinhe as batatas descascadas quase no ponto, os ovos e deixe-os cortados à parte.
3. Monte o prato da seguinte forma - azeite, bacalhau, cebola, batata, azeitonas e azeite de novo.
4. Levar ao forno médio pré-aquecido e ficar acompanhando, pois não deve levar mais que meia hora.
5. Faça o teste da maciez com um garfo (no bacalhau e na batata).
6. Bom Apetite