



# Bacalhau da Lucia Barreto



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Médio



Custo  
Elevado



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
8 pessoas

## Ingredientes



1 garrafa de Gallo Azeite  
Extra Virgem Clássico

- 2 pimentões amarelos
- 2 pimentões vermelhos
- 3 tomates
- 2kg de bacalhau
- 2kg de batata
- 5 cebolas brancas
- 200g de azeitona preta
- 12 ovos

## Modo de preparação

1

Corte o bacalhau em quadradinhos e deixe de molho na água, dessalgando de um dia para o outro. Troque a água quantas vezes achar necessário pra tirar todo o sal.

2

Em uma frigideira, frite as cebolas no Azeite Gallo Extra Virgem Clássico - reserve.

3

Cozinhe as batatas cortadas em rodela, dando apenas uma pré cozida, sem deixar muito mole - reserve.

4

Em um refratário, comece a montar o prato intercalando os ingredientes em camadas de sua preferência: o bacalhau, os pimentões, os tomates, as cebolas e as batatas.

5

Por cima, adicione as azeitonas pretas picadas.

6

Regue o refratário com bastante Azeite Gallo Extra Virgem Clássico.

7

Envolve o refratário no papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos, com temperatura entre 180 a 200 graus.

8

Depois de assado, para finalizar, coloque os ovos cozidos, cortados ao meio.

Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Tosta de cavala com laranja*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

*Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

*Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Médio

*Bacalhau à brás*

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide