

Bacalhau assado com batatas

Olá hoje a receita é simples e deliciosa! O segredo é comprar o ingrediente certo. Este bacalhau comprei no Mercado em São Paulo. Sem dúvidas o melhor lugar para comprar bacalhau que eu conheço, tanto pela qualidade quanto pelo preço.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- Bacalhau em posta (1 por pessoa)
- Batata (1 por pessoa)
- Azeite
- Alho desidratado
- Cebola crocante comprada pronta – marca La Violetera



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca até ficarem quase no ponto de servir; tire a casca e corte em fatias de mais ou menos 1 dedinho. Faça uma cama de batatas em uma assadeira e por cima coloque as posta de bacalhau regando com muito azeite de oliva. Coloque dentes de alhos descascados, ou desidratados; E coloque para assar por 15 minutos em forno médio. Para servir eu coloquei cebola empanadas crocantes por cima. O prato ficou delicioso mas senti falta de um arroz branco, e um brócolis também acompanharia muito bem!



[Clique para ampliar](#)

Vou indicar dois produtos da marca La Violetera que são ótimos e podem ser utilizados em várias receitas. Não estou ganhando nada para fazer a propaganda, mas realmente são coringas na cozinha. A cebola pode ser colocada para finalizar pratos como: saladas, risotos, massas, até no hambúrguer fica uma delícia! E o alho como tempero de assados, molhos, etc... Podem ser comprados em supermercados.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$