

MASSA BÚZIOS PORTUGUÊS

INGREDIENTES

1 pacote de 500 g de macarrão búzios
900 g a 1 kg de bacalhau fresco desfiado
1 xícara (chá) de cheiro-verde picado
1/2 cebola picada
1/2 pimentão picado
5 dentes de alho
1 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
1/2 xícara (chá) de alcaparras
1 xícara (chá) de azeite de oliva
1 xícara (chá) de vinho do porto seco
150 gr de queijo tipo reino ou gouda fatiado ou ralado
3 ovos
colorau a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
suco de 1 limão

MODO DE PREPARO

Tempere o bacalhau com sal, pimenta-do-reino, colorau e o suco de limão e reserve.

Em uma panela grande, refogue 3 dentes de alho, a cebola, e o pimentão com 3/4 da xícara de azeite de oliva.

Após ficarem dourados, acrescente o bacalhau e vá mexendo.

Em seguida, acrescente o vinho do porto seco, o cheiro-verde, as azeitonas pretas e as alcaparras e continue mexendo.

Depois de cozido desligue o fogo, coloque metade do queijo e vá mexendo.

Em outra panela, cozinhe o macarrão colocando sal, colorau, os 2 dentes de alho restantes, o resto da xícara de azeite de oliva e os 3 ovos na água.

Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Escorra a massa, descasque e reserve os ovos cozidos.

Coloque o macarrão em um refratário grande e misture com o bacalhau.

Acrescente o restante do queijo.

Coloque os ovos cozidos cortados de acordo com sua preferência por cima.

Sirva com um bom vinho suave.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20359-massa-buzios-portugues-2.html>