

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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