

MACARRONADA ESPECIAL DE BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de lascas de bacalhau dessalgado sem espinhas e fervido

1/2 pacote de macarrão parafuso

2 cebolas médias cortadas em rodelas

2 dentes de alho amassados

2 ovos cozidos

1 kg de tomates sem pele picado

1 caixa de creme de leite

salsa, azeite e sal a gosto

queijo mussarela ou parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão com pouco sal e um fio de azeite até que fique al dente e reserve.

Em uma outra panela, doure as cebolas e o alho com pouco sal e azeite.

Em seguida adicione o bacalhau para que frite junto.

Adicione os tomates picados ao bacalhau e deixe cozinhar até que os tomates formem um molho e acrescente a salsa.

Em um refratário, coloque um pouco do molho com bacalhau, em seguida uma camada de macarrão.

Alterne as camadas até que a última seja de bacalhau com molho.

Por fim, decore com os ovos cozidos e polvilhe com queijo mussarela ou parmesão. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24042-macarronada-especial-de-bacalhau.html>