

MACARRÃO COM BACALHAU AO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo pena

300 g de bacalhau

1 e 1/2 copo de azeite de boa qualidade

1 colher rasa de colorau

1 cabeça de alho picadinho

1 cebola grande ralada

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

azeitinhas picadas (opcional)

queijo mussarela fatiado (opcional)

cheiro-verde a gosto

pimenta calabresa desidratada a gosto ou outra pimenta da sua preferência

MODO DE PREPARO

Afervente o bacalhau, que já deve estar dessalgado (depois que a água ferver, jogue o bacalhau já desfiado, desligue o fogo e deixe o bacalhau submerso nesta água por 5 minutos aproximadamente) e escorra.

Coloque meio copo de azeite numa panela, deixe esquentar, coloque o colorau e frite a cebola ralada. Acrescente o bacalhau já escorrido, os pimentões, a pimenta e as azeitonas picadinhas.

Vá mexendo até virar um refogado. Coloque sal temperado se achar necessário, pois este recheio é que tempera o prato.

Cozinhe o macarrão com um pouco de sal e óleo e escorra.

Em uma panela, despeje 1 copo de azeite e frite o alho picadinho.

Não deixe dourar muito e acrescente o refogado de bacalhau.

Mexa por alguns minutos e reserve.

Em um refratário vá colocando aos poucos o macarrão e o refogado, mexendo delicadamente até obter uma mistura homogênea.

Este é um prato que pode ser servido frio ou quente.

Neste último caso, pode-se colocar fatias de mussarela sobre o macarrão e levar ao forno por alguns minutos, para derreter o queijo.