SALADA DE MACARRÃO AO MOLHO DE AGRIÃO E BACALHAU PARA O NATAL

INGREDIENTES

MOLHO DE AGRIÃO E BACALHAU:

Molho de agrião e bacalhau:1 xícara das de chá de folhas de agrião lavadas, secas e bem picadas

1/2 xícara das de chá de folhas de salsinha lavadas, secas e bem picadas

1 colher das de sopa de queijo tipo parmesão curado ralado

2 dentes de alho

2 colheres das de sopa de cebola picada

1/2 xícara das de chá de vinagre

150 ml de azeite extra virgem

10 azeitonas grandes pretas, sem caroço

10 azeitonas grandes verdes, sem caroço

1 receita de lombo de bacalhau em lascas, abafado

Sal, pimenta branca, noz-moscada ralada e temperos a gosto

BACALHAU ABAFADO:

Bacalhau abafado:3 colheres das de sopa de azeite

2 dentes de alho bem picados ou amassados

1 xícara das de chá de cebola cortada em pétalas

2 tomates maduros sem pele, cortados em cubos

300 g de lombo de bacalhau, dessalgado e em lascas

MODO DE PREPARO

BACALHAU ABAFADO:

Bacalhau abafado:Em uma panela grande aqueça o azeite, frite o alho, acrescente as cebolas, os tomates e refogue.

Junte o bacalhau, tempere com sal e pimenta ao seu gosto e abafe por aproximadamente cinco minutos.

MOLHO DE AGRIÃO E BACALHAU:

Molho de agrião e bacalhau:Bata no processador os cinco primeiros ingredientes até obter uma mistura granulada.

Acrescente o vinagre, o azeite, as azeitonas, o bacalhau abafado e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma saladeira grande coloque as folhas, a massa cozida, o molho de agrião e bacalhau, ovos e tomates ao seu gosto.

Sirva fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25933-salada-de-macarrao-ao-molho-de-agriao-e-bacalhau-para-o-natal.html