

# MACARRÃO DE BACALHAU COM ESPINAFRE DELÍCIA

## INGREDIENTES

500 g de macarrão pene ou parafuso

300 g de bacalhau em lascas

azeitonas pretas a gosto

6 folhas de sálvia fresca

6 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

6 folhas de louro

4 galhinhos de tomilho fresco

1 maço de espinafre

1 cebola média

azeite

1/2 copo americano de conhaque

1 lata de creme de leite

1 lata de leite ou mais, se necessário

## MODO DE PREPARO

Lave o bacalhau e deixe de molho por duas horas.

Cozinhe em água com 3 folhas de louro, 4 dentes de alho inteiros e pimenta-do-reino.

Retire com uma escumadeira e reserve.

Na mesma água cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma panela frite a cebola no azeite, após acrescente 2 dentes de alho picados, o tomilho, a sálvia, a pimenta-do-reino e frite mais um pouco.

Acrescente o bacalhau reservado e o conhaque.

Quando o conhaque secar acrescente as folhas de espinafre separadas do talo.

Quando cozinharem levemente coloque o creme de leite.

Ao começar a borbulhar coloque o macarrão e acrescente leite até ficar com um molho cremoso.

Sirva com queijo ralado e azeite se quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28290-macarrao-de-bacalhau-com-espinafre-delicia.html>