

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 cozinhareм 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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