

SALADA DE BACALHAU COM MACARRÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

500 g de massa curta de grano duro cozida al dente

120 ml de azeite

2 colheres das de sopa de alho bem picado

1 xícara das de chá de cebola roxa cortada em cubos médios

50 ml de vinagre

600 g de lombo de bacalhau cortado em pedaços

04 xícaras das de chá de brócolis

50 g de azeitonas pretas

350 g de tomate cereja

12 ovos de codorna cozidos (opcional)

sal, pimenta-do-reino, pimenta-vermelha e noz-moscada ao seu gosto

1 xícara das de chá de cheiro-verde fresco bem picado (salsa e cebolinha)

100 g de queijo tipo parmesão em lascas ou ao seu gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau e reserve.

Em uma frigideira grande, coloque o azeite e doure o alho e refogue a cebola.

Junte o vinagre e deixe evaporar totalmente.

Acrescente o bacalhau, os brócolis e refogue rapidamente.

Retire do fogo, adicione as azeitonas, os tomates, os ovos e tempere a gosto.

Junte o macarrão e misture bem.

Finalize com o cheiro verde e o queijo parmesão em lascas.

Sirva fria ou ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28975-salada-de-bacalhau-com-macarrao-da-abimapi.html>