

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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