

SALADA DE BACALHAU COM MACARRÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

500 g de massa curta de grão 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>