

MACARRONADA COM BACALHAU

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão parafuso ou outro qualquer do sua preferência, cozido 'al dente'

300 g de bacalhau dessalgado e desfiado

1/2 pimentão amarelo picadinho

1/2 pimentão vermelho picadinho

1/2 maço de salsa picadinha

4 colheres de azeite

3 dentes de alho amassadinhos

ovos cozidos e azeitonas para decoração (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque 2 colheres de azeite e frite o alho.

Coloque o bacalhau desfiado, os pimentões e cozinhe por alguns minutos.

Desligue o fogo e coloque a salsa picadinha .

Coloque então o macarrão que foi cozido 'al dente', conserte o sal , misture delicadamente e arrume num pirex.

Decore com os ovos cozidos e azeitonas.Coloque as outras 2 colheres restantes de azeite. Sirva quente.

Se necessário for, você pode também aquecer no forno na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39069-macarronada-com-bacalhau.html>