

MACARRÃO RECHEADO DE BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de macarrão (parecido com o penne, porém mais grosso)

500 g de bacalhau cozido, dessalgado e desfiado

1/2 xícara de azeitonas verdes picadas

1/2 lata de milho verde

1/2 xícara de molho de tomates

2 tomates picados em cubinhos

1 cebola grande picada em cubinhos

1 colher de azeite de oliva

alho, sal, salsinha e cebolinha à vontade

1 pote pequeno de maionese

1 copo de requeijão

250 g de mussarela ralada em ralo grosso

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente, se ficar muito cozido ele desmonta na hora de rechear, reserve.

Faça então o molho, colocando o azeite na panela e fritando o alho e a cebola, quando começar a corar acrescente o bacalhau já cozido e desfiado, o milho verde, a azeitona picadinha, os tomates, o cheiro-verde, o molho de tomate e deixe cozinhar por uns 5 minutos, se necessário coloque um pouquinho de água.

Ao apagar o fogo verifique o sal e se achar necessário acrescente um pouco, deixe o molho esfriar.

Depois de frio pegue o macarrão e recheie um a um com o molho de bacalhau, pode ser feito com a mão ou uma colher de café, vá colocando em uma assadeira, misture a maionese com o requeijão e coloque sobre macarrão.

Por fim salpique a mussarela ralada e leve ao fogo médio por mais ou menos 20 minutos para gratinar.

Fica muito boa essa receita, parece dar trabalho mas não dá, é muito fácil, pode substituir o bacalhau por peito de frango ou camarão, carne moída não fica muito legal não.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42483-macarao-recheado-de-bacalhau.html>