

MACARRÃO COM BACALHAU MEDITERRÂNEO

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 copos de macarrão parafuso
- 500 g de bacalhau em lascas já dessalgado e ferventado
- 1 tomate grande picado em cubo
- 1 cebola media picada em rodelas
- 2 colheres de sopa de azeitona bem picadinha
- 1 colher sobremesa de açafrão
- 1 caixinha de creme de leite pequena
- Salsa fresca picadinha a gosto
- Sal e alho a gosto
- Azeite a gosto
- Parmesão fresco ralado grosso à vontade

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Refogue com azeite a cebola e acrescente junto o sal com alho e açafrão, depois coloque o bacalhau, misture deixe refogar mais um pouco para incorporar, coloque azeitona e misture, coloque o tomate em cubos e misture rápido.

Por último o creme de leite e quando tudo estiver encorpado, desligue e salpique a salsinha.

Sirva com lascas de parmesão ou o mesmo ralado grosso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44276-macarrao-com-bacalhau-mediterraneo.html>