

# 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 rodela  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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