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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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