

BACALHONESE

INGREDIENTES

- 1,5 kg de bacalhau sem pele e sem espinha
- 2 litros e meio de água
- 650 g de macarrão de sopa (tipo padre nosso)
- 1 e ½ cebola cortada em brunoise (cubos pequenos)
- 1 e ½ pimentão cortado em brunoise (cubos pequenos)
- 600 g de maionese
- 250 g de milho em conserva
- 250 g de ervilha congelada (pode-se usar também ervilha em conserva)
- 2 cenouras medias raladas (pré-cozidas)
- 100 g de azeitonas pretas sem caroço
- 100 ml de azeite de oliva (ou quantidade necessária)
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um recipiente grande, coloque os ingredientes exceto o macarrão, misture-os bem, por último acrescente o macarrão e misture lentamente para não desmanchar o macarrão.

Sirva-o em seguida, rende de 6 a 7 porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44414-bacalhonese.html>