

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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