

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/44414-bacalhoneyse.html>