MACARRÃO SIMPLES COM BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso

500 g de bacalhau

1 cebola

1 pimentão

4 tomates maduros

3 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de extrato de tomate

3 dentes de alho picados

1 maço pequeno de coentro

100 g de azeitonas pretas (opcional)

MODO DE PREPARO

Escalde o bacalhau para tirar o sal.

Refogue o alho no azeite, junte os legumes, o extrato de tomate e acrescente o bacalhau desfiado.

Tempere com coentro e sal, deixe cozinhar por 5 minutos e reserve.

Cozinhe o macarrão "al dente" e escorra.

Coloque o macarrão em um refratário e junte o molho misture bem e enfeite com as azeitonas e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45737-macarrao-simples-com-bacalhau.html