

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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