SALADA DE MACARRÃO E BACALHAU DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa curta de grano duro cozida al dente

150 ml de azeite

1 colher das de sobremesa de alho amassado

2 xícaras das de chá de cebola cortada em cubinhos ou a gosto

1 colher das de café de pimenta dedo de moça

6 tomates tipo italiano, sem pele e cortados em gomos

1 sache de caldo de peixe em pó

1 xícara das de chá de azeitonas pretas fatiadas

500 g de bacalhau desfiado, dessalgado e refogado com temperos a gosto

Água se necessário

Cheiro verde fresco cortado a gosto

6 ovos cozidos cortados a gosto (opcional)

Sal e pimenta do reino a gosto

Azeite extra virgem para regar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o azeite e frite o alho. Acrescente a cebola, a pimenta e refogue.

Junte os tomates, o caldo de peixe em pó, as azeitonas e deixe cozinhar por 8 minutos após inicio da fervura. Junte o bacalhau, o cheiro verde, os ovos, tempere a gosto com sal e pimenta-do-reino.

Misture o molho com a massa, regue com azeite extra virgem a gosto.

Sirva quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52252-salada-de-macarrao-e-bacalhau-da-abima.html