

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 início 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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