

# BOLO DE BACALHAU COM MACARRÃO

## INGREDIENTES

- 1 posta de bacalhau
- 1 prato de macarrão cozido
- 1 prato de arroz pronto
- 1 lata de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau, deixando-o de molho por 24 horas, em temperatura ambiente, e trocando a água várias vezes.

Cozinhe o bacalhau até ficar macio. Limpe-o, retirando pele e ossinhos.

Passe o bacalhau pela maquina de moer. Passe agora o macarrão cozido, na maquina de moer e depois o arroz cozido. Misture tudo. Acrescente o molho de tomate aos poucos até a massa ficar macia e umida. Prove o sal e acrescente mais sal a gosto. Despejar em uma assadeira, e levar para assar por 30 minutos, ou até a massa nao sair crua no palito.

Acompanha arroz e carne branca,e vinho branco como bebida, ou, servir como aperitivo para cerveja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52855-bolo-de-bacalhau-com-macarrao.html>