

TALHARIM AO MOLHO DE BACALHAU

INGREDIENTES

300 g de bacalhau desfiado
1/4 de maço de coentro picado
1/4 de maço de salsa picada
1/2 cebola média picada
1 colher de chá de alho picado
1 colher de chá de orégano
azeite de oliva
1 pitada de ajinomoto
Pimenta-do-reino moída a gosto
50 a 100 ml de leite
1 caixa de creme de leite
Queijo ralado (opcional)
250g de talharim (1/2 pacote)

MODO DE PREPARO

Lave o pedaço de bacalhau em água corrente para tirar o excesso de sal. Deixe de molho por 24 horas, na geladeira, trocando a água umas 4 vezes.

Com um garfo, desfie o bacalhau.

Na própria panela em que vai cozinhar, adicione o bacalhau e todos os temperos mais o azeite de oliva. Deixe marinar por 15 minutos.

Leve ao fogo e refogue por 10 a 15 minutos. Após uns 5 minutos refogando, adicione o leite, assim não gruda no fundo.

Apague o fogo, adicione o creme de leite e misture.

Cozinhe o macarrão al dente (é só ver as instruções no pacote, em geral 8 minutos em água fervente).

Após cozido, coloque o macarrão em um refratário, adicione o molho de bacalhau e misture.

Jogue o queijo ralado por cima, orégano e pimenta-do-reino.

Opcionalmente, pode levar ao forno por 10 minutos.

Bem rapidinha e fácil de fazer!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54140-talharim-ao-molho-de-bacalhau.html>