

# 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>