

# RISOTO DE BACALHAU PRÁTICO

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado à mão (não usar processador)  
8 xícaras de arroz branco já cozido  
1 lata de creme de leite com soro  
1 lata de milho sem a água da conserva  
1 cebola grande fatiada em tiras finas  
2 dentes de alho triturados  
150 g de queijo parmesão ralado  
3 ovos cozidos fatiados em rodelas  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
200 ml de azeite  
salsinha picada a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite e o milho e reserve.

Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite.

Misture ao refogado o arroz, o bacalhau, a pimenta, o sal e a salsinha.

Acrescente a mistura do milho com o creme de leite.

Deixe apurar um pouco e acrescente 100 g de queijo parmesão ralado.

Finalize com mais queijo ralado e algumas fatias de ovos cozidos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23674-risoto-de-bacalhau-pratico.html>