

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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