ARROZ DE BACALHAU CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

arroz

2 creme de leite

2 cenoura ralada

6 fatias de mussarela

azeite

2 ovos

1 cebola

requeijão

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira, coloque o alho cortado com a cebola e o azeite e deixe esquentar um pouco.

Em seguida, acrescente o bacalhau, deixe fritar um pouco e reserve.

Em outra panela, misture a cenoura ralada, o queijo mussarela picado, o creme de leite, o requeijão e os ovos e reserve.

Em um recipiente, coloque uma camada de arroz, outra do creme e, por cima, a de bacalhau.

Vá sempre alternado e, por fim, coloque o queijo mussarela.

Leve para gratinar até o queijo derreter.

Depois é só servir e saborear.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23718-arroz-de-bacalhau-cremoso.html