

RISOTO DE BACALHAU

INGREDIENTES

400 g de arroz arbóreo

100 ml de vinho branco seco

8 dentes de alho

700 g de bacalhau

1 cebola

cebolinha

salsinha

cheiro-verde

alho-poró

MODO DE PREPARO

Retire o sal do bacalhau umas 3 vezes (reserve a água da terceira vez).

Com a água reservada do bacalhau, acrescente mais água até dar 1 e 1/2 litros, nessa água acrescente 4 dentes de alho inteiro, o alho-poró, a cebola inteira, a salsinha, a cebolinha e o cheiro-verde.

Leve essa água ao fogo baixo e faça um bom caldo, por uns 40 minutos.

Em outro recipiente, desfie muito bem o bacalhau.

Frite o alho restante e refogue o arroz, assim que fritar um pouco acrescente o vinho.

Depois que o arroz absorver o vinho acrescente uma concha de caldo e deixe que refogue, até absorvê-lo também, vá acrescentando uma concha por vez e refogando, sempre mexendo bem.

Depois que usar todo o caldo e o arroz estiver bem macio e cremoso, acrescente o bacalhau desfiado.

Não é necessário colocar sal, pois a água do bacalhau no caldo já estará com sal, fica ao seu critério.

Depois é só colocar em um recipiente bonito e finalizar com cebolinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29002-risoto-de-bacalhau.html>