ARROZ DE BACALHAU JJ

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cru e lavado

1 kg de bacalhau do porto desfiado e dessalgado (lascas de bacalhau)

6 copos americanos de água

1 cebola grande picada

2 tomates sem pele e sem sementes picados

100 g de azeitonas verdes recheadas picadas

100 g de azeitonas pretas com ou sem caroço

1 xícara de cheiro verde

1 lata de ervilha com a água

1 lata de milho verde sem a água

1 xícara de azeite extra virgem

200 g de queijo parmesão ralado (2 porções de 100 g)

4 dentes de alho picados ou amassados

1 colher de chá de louro em pó ou 3 folhas de louro

6 ovos cozidos

6 batatas inglesas cozidas e cortadas ao meio no sentido de seu comprimento

1 vidro de palmito macio

sal a gosto

1 pirex retangular de 40 cm x 25 cm x 7 cm de altura mínimo(de preferência um pouco mais alto)

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Misture os seguintes ingredientes, colocando-os no pirex arroz cru, bacalhau desfiado e dessalgado, água, cebola picada, tomate picado, azeitonas verdes picadas, cheiro verde, ervilha com a água, milho verde, azeite, 100 g de queijo parmesão ralado, alho, louro e sal a gosto.

Depois de misturar bem os ingredientes no pirex, cubra com papel de alumínio e leve ao forno preaquecido por 1 hora.

Enquanto o bacalhau está no forno, cozinhe os ovos e as batatas, selando-as (uma leve fritada) após cozidas numa frigideira com pouco azeite.

Após o preparo do bacalhau no forno, retire e coloque por cima, distribuindo de maneira homogênea, as batatas seladas no azeite, os ovos cozidos e cortados ao meio, as azeitonas pretas e o palmito cortado em rodelas.

Salpique por cima de tudo o restante do queijo parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar mais ou menos de 5 a 10 minutos, retire e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37229-arroz-de-bacalhau-jj.html