

ARROZ DE BACALHAU

INGREDIENTES

2 cebolas cortadas em cubos
2 dentes de alho amassados
2 tomates picados sem peles e sem sementes
1 lata de ervilha
1 lata de milho verde
1/2 kg de bacalhau dessalgado, cozido desfiado
4 xícaras (chá) de arroz cozido
azeitonas verdes sem caroços e picadas
1 xícara (chá) de salsinha picada
queijo ralado para polvilhar
2 ovos cozidos cortados
1 colher (chá) de óleo
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em panela em fogo médio aqueça o óleo e refogue as cebolas cortadas em cubos e os dentes de alho amassados por 5 minutos ou até o alho dourar.

Junte os tomates sem pele e sem sementes picados, a lata de ervilha, a lata de milho verde, o bacalhau dessalgado, cozido e desfiado e cozinhe por mais 5 minutos, mexendo vez em quando.

Acrescente na mistura acima o arroz cozido, as azeitonas verdes sem caroço picadas (reservar algumas para enfeitar) e a salsinha picada. Misture muito bem e transfira para um refratário untado com bastante óleo.

Polvilhe queijo ralado a gosto, decore com os ovos cozidos cortados e polvilhe mais salsinha picada. Leve ao forno apenas para derreter o queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37617-arroz-de-bacalhau.html>