

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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