ARROZ COM BACALHAU E CENOURA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz

100 g bacalhau desfiado e dessalgado

1 cenoura média ralada

1 galho de manjericão

1 cabeça de alho picada

1 colher sopa de manteiga

coentro opcional

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga para desmanchar em uma panela aquecida.

Acrescente os alhos e deixe dourar. Posteriormente, acrescente o arroz e torre-o.

Acrescente 6 xícaras de água quente, o bacalhau e a cenoura. Tampe e deixe cozinhar.

Quando estiver baixo o nível da água acrescente o coentro (opcional), o manjericão e deixe acabar de secar.

Delicioso!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39738-arroz-com-bacalhau-e-cenoura.html