

ARROZ DE BACALHAU COM HORTELÃ

INGREDIENTES

600g de bacalhau

400g de arroz

1,6 litros de água

200 ml de vinho branco

100 ml de azeite

50 g de cebola picada

200 g de pimentão verde

8 folhas de hortelã/quanto baste de sal grosso

MODO DE PREPARO

Cortar pimentas em pequenos cubos e reservar.

Numa panela colocar o azeite e a cebola picada e cozinhar até que fique transparente. Juntar o arroz e mexer durante 2 minutos. Juntar o vinho e, mexendo sempre, deixar que este evapore.

Juntar a água quente aos poucos, sem parar de mexer. Passados 10 minutos, juntar o bacalhau e continuar a mexer e, por fim juntar o pimentão verde picado.

Quando terminar a água provar o arroz para ver se está al dente. Caso ainda esteja um pouco cru, juntar mais água e continuar o processo. Retificar o ponto de sal. Retire do fogão e finalize com as folhas de hortelã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42060-arroz-de-bacalhau-com-hortela.html>