RISOTO DE BACALHAU COM CURRY CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de lombo de bacalhau dessalgado em lascas

1 xícara de arroz

1 cebola média picada

4 dentes de alho picados

1 colher (sopa) de curry

200 ml creme de leite

1 copo de requeijão

150 g parmesão ralado fresco

100 g azeitonas picadas

sal e salsinha a gosto

100 ml molho de tomate

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o alho e as lascas de bacalhau com o sal e o curry

Acrescente o arroz, o molho de tomate e a água suficiente para o cozimento do arroz

Quando estiver quase seco, acescente o creme de leite, o requeijão e o parmesão ralado

Cozinhe por 5 minutos e adicione as azeitonas e a salsinha picadas

E pronto, é só servir acompanhado de um bom vinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4482-risoto-de-bacalhau-com-curry-cremoso.html