ARROZ DE BACALHAU COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau porto

1 maço de brócolis

4 xícaras de chá de arroz parboilizado

Azeitonas pretas

Azeite extra virgem a gosto

Alho picado

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau de um dia para o outro, escalde-o e debulhe-o em lascas grandes retirando as espinhas.

Desfiado não fica tão gostoso, mas também funciona.

Refogue o alho em uma panela grande com bastante azeite até ficar bem douradinho.

Junte o bacalhau, deixe-o dourar um pouco e coloque o arroz já lavado para refogar. Mexa um pouco e vá juntando aos poucos o brócolis já lavado e picado, mexendo sempre, até que as folhas murchem.

Regue esta mistura com mais azeite e coloque água em ponto de fervura para cozinhar, dois dedos acima da mistura. Tampe a panela evigie como um arroz normal. No meio do cozimento, quando a água estiver secando coloque o fogo baixo e regue com mais azeite. Com a água seca e o arroz cozido desligue o fogo, jogue as azeitonas, regue com mais azeite, mexa e deixe a panela tampada por mais 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51433-arroz-de-bacalhau-com-brocolis.html