# BACALHAU SUIÇO

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado

400 ml de água

1 cebola grande picada

2 tomates medios picado

6 dente de alho amassado

3 colheres (sopa) amdo de milho

6 colheres (sopa) azeite

2 tabletes de caldo knorr (bacalhau, camarão)

100 g de queijo parmesão

2 copos americano de arroz

2 caixas de creme de leite

4 ovos

1 xícara (chá) de cheiro verde

1 xícara (chá) de salsa

1 xícara (chá) de coentro

Pimenta cominho (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Deixar o bacalhau de molho de um dia para o outro na geladeira, trocando por 4 vezes a água.

Antes de começar o preparo,ponha uma panela com agua no fogo assim que ferver despeje o bacalhau nesta água, apague o fogo e deixe por 10 minutos, escorra, desfie e reserve.

Em uma panela refogue com o azeite: alho, cebola, tomate.

Depois de bem refogado coloque o bacalhau, a cebolinha, o coentro e a salsa, deixe refogar por 2 minutos, acrescente os 400 ml de água.

Deixe ferver por 10 minutos, coloque o creme de leite, mexa bem para misturar, acrescente o amido de milho dissolvido em um pouquinho de água, mexendo sempre, por 5 minutos (tudo isso em fogo alto), apague o fogo e tampe.

Cozinhe os ovos, descasque e corte em rodelas (reserve).

Coloque o caldo knorr em 1 litro e 100 ml de água (1100 ml) para ferver.

Em outra panela torre o arroz por 10 minutos, mexendo sempre, para não queimar.

Despeje toda a água com o knorr (fervendo) e deixe aprontar, depois que apagar o fogo deixe tampado por 5 minutos, com o auxilio de um garfo, misture o queijo parmesão nesse arroz (reserve 2 colheres de sopa do queijo).

Em um refratário grande faça 4 camadas, sendo de arroz e outra de creme, arroz outra de creme.

Decore com os ovos,e polvilhe com o restante do queijo,esta pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52101-bacalhau-suico.html