ARROZ CREMOSO COM BACALHAU

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido

1 kg de bacalhau dessalgado, sem espinhas e sem pele em lascas grosseiras

4 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de oleo

1 cebola média picada

3 dentes de alho amassado

1 colher (sopa) de coentro em po

1 colher (sopa) de cominho em po

2 tomates sem pele e sem semente picados

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1/2 xícara de água

sal a gosto

salsinha e cebolinha picadas a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe e arroz da maneira que preferir. Reseve e mantenha aquecido.

Coloque o azeite e o oleo em uma panela.

Refogue neles o alho e a cebola.

Acrescente o cominho e o coentro. Dê mais uma refogada leve.

Coloque o tomate e deixe ferver.

Acrescente o leite de coco e deixe ferver novamente.

Coloque o bacalhau, um pouco da salsinha e da cebolinha e a água.

Não mexa depois de colocar o bacalhau!

Deixe cozinhar por alguns minutos.

Se necessario, acrescente mais agua.

Desligue o fogo quando o bacalhau estiver cozido e o caldo do cozimento estiver grosso.

Acrescente o arroz cozido ao bacalhau e misture bem.

Disponha o arroz em uma travessa e espalhe por cima a salsinha e a cebolinha.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52223-arroz-cremoso-com-bacalhau.html