ARROZ PORTUGUÊS COM GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz lavado e escorrido

1 dente de alho

1 colher de óleo

água para o cozimento do arroz

sal a gosto

400 g de lasca de bacalhau desalgado e cozido

100 g de azeitonas pretas

1 dente de alho

1 cebola picada

1 colher de azeite

salsa ou cheiro verde picadinho

1 lata de grão-de-bico em conserva

MODO DE PREPARO

Prepare normalmente o arroz com óleo, alho, sal a gosto e água.

Depois de pronto, reserve.

As lascas de bacalhau, refogue no alho com cebola, azeitona e azeite e reserve.

Arrume em um refratário misturando o arroz, o bacalhau e o grão-de-bico, regue com mais azeite e salpique a salsinha.

Maravilha!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53566-arroz-portugues-com-grao-de-bico.html