

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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