

RISOTO DE BACALHAU COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 postas de bacalhau desalgado e descongelado (500g)

1 abobrinha grande

4 xícaras de arroz pronto cozido

2 cubos de caldo de bacalhau ou de legumes

4 dentes de alho amassados

1/2 cebola média picada

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, cozinhe o bacalhau até que o mesmo fique bem macio, cerca de 20 minutos.

Enquanto o bacalhau cozinha, pegue a abobrinha e rale-a. Reserve.

Retire o bacalhau da água e desfie-o em pedaços médios. Reserve.

Em uma panela, amasse os dentes de alho, junte a cebola e o azeite e leve ao fogo. Quando estiver quase dourado, acrescente os cubos de caldo de bacalhau ou legumes. Acrescente a abobrinha, mexa, em seguida acrescente o bacalhau, mexa, acrescente o arroz já cozido. Mexa bem até que fique homogêneo.

Sirva em uma tigela de vidro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54267-risoto-de-bacalhau-com-abobrinha.html>