ARROZ COM BACALHAU COM ERVILHAS FRESCAS E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

500 g de bacalhau

1 pacote ervilhas frescas de 250 g

250 g de brócolis ninja

1 pimentão vermelho

azeite

2 dentes alho

1/2 cebola

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau, e no final da fervura coloque o brócolis (em pedaços pequenos) e a ervilha por 3 minutos.(reserve a água da fervura).

Em uma panela refogue a cebola e o alho em 4 colheres de azeite.

Junte o bacalhau desfiado e dessalgado e limpo, as ervilhas e o brócolis (reserve)

Cozinhe 3 copos de arroz usando a água da fervura.

Juntar o refogado do bacalhau e o arroz e regue generosamente com o azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55593-arroz-com-bacalhau-com-ervilhas-frescas-e-brocolis.html