

# ARROZ COM BACALHAU

## INGREDIENTES

300 g de bacalhau desfiado  
2 xícaras de arroz parboilizado  
1/2 brócolis em pedaços  
1 forma de ovo de codorna  
1 caixinha de creme de leite  
1/2 cebola picada  
1 dente de alho picado  
salsa picada a gosto  
queijo mussarela a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pegue o bacalhau já dessalgado e ferva por 5 minutos em água  
Retire o bacalhau e desfie em pedaços pequenos, reserve  
Na água do bacalhau cozinhe o brócolis  
Em uma panela com azeite e manteiga, frite a cebola, o alho e a salsa picados  
Coloque o bacalhau e em seguida coloque o arroz  
Utilize a água do bacalhau para cozinhar o arroz, coloque 3 xícaras  
Abaixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos  
Em seguida coloque o brócolis, o ovo de codorna já cozido e o creme de leite  
Misture tudo e retire do fogo  
Coloque em uma travessa e cubra com o queijo mussarela  
Leve ao forno a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8159-arroz-com-bacalhau.html>