

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
Abaxe 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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