

Arroz Selvagem com Bacalhau – é a dica da Josapar para surpreender na Páscoa

Impossível falar de Páscoa e não mencionar o bacalhau. A **Josapar**, empresa líder no mercado de arroz com a marca Tio João, oferece uma ótima alternativa para quem quer fugir do óbvio e surpreender: receita de Arroz Selvagem com Bacalhau.



ARROZ SELVAGEM COM BACALHAU

Ingredientes:

- 1 embalagem de **Arroz Selvagem – Variedades Mundiais Tio João** (250 g)
- 2 xícaras (chá) de **Arroz Tio João** cozido e aquecido (360 g)
- 1/4 xícara (chá) de azeite (50 ml)
- 400 g de bacalhau dessalgado e cozido, desfiado em lascas grossas
- 2 tomates sem pele e sem sementes em cubos (340 g)
- 150 g de azeitonas verdes picadas
- Sal, pimenta e cebolinha verde picada

Preparo:

Prepare o arroz selvagem: lave-o rapidamente com água e coloque-o em uma panela grande. Adicione 10 xícaras (chá) de água fervente (2 litros) e 3 colheres (chá) de sal. Tampe a panela e leve ao fogo forte até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe por 45 minutos ou até o grão ficar macio (se preferir, cozinhe em panela de pressão por cerca de 25 minutos). Escorra o excesso de água, transfira os grãos para uma travessa e acrescente o arroz branco cozido e aquecido.

Aqueça o azeite em uma frigideira, junte o bacalhau, os tomates, as azeitonas e refogue por cerca de 5 minutos. Acrescente o refogado à travessa com os dois tipos de arroz, verifique o sal e a pimenta e finalize com a cebolinha. Sirva em seguida.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos