

Busca de Receitas

Buscar receitas em todo o site



Livro de Re



Adicione s
tenha o se

O Melhor das Receitas Você Encontra Aqui!

[Doces e Sobremesas](#)

[Massas](#)

[Bolos e Tortas](#)

[Lanches](#)

[Bebidas e Drinks](#)

[Carnes](#)

[Petiscos](#)

[Home](#) » [Sem categoria](#) » [Arroz com bacalhau](#), [Aprecie sem moderação e compartilhe com os amigos !](#)

Arroz com bacalhau, Aprecie sem moderação e compartilhe com os amigos !

Postado por [user](#), no dia 06 de fevereiro de 2016 em [Sem categoria](#)



Modo de Preparo Curtir 0

Ingredientes

- 1,5kg de bacalhau em lascas dessalgado
- 1kg de arroz parboilizado [Tio João](#)
- 8 cebolas em fatias grossas
- 25 dentes de alho inteiros descascados
- 250ml de azeite de oliva
- 2 maços de cebolinha verde picados
- 6 ovos cozidos
- 20 pimentas biquinho
- 20 azeitonas portuguesas pretas

Modo de Preparo

- Frite o alho e a cebola na manteiga, coloque o batata amassada na panela e mexa até misturar todo
- Coloque o sazón e mexa, colocando o leite as poucos, por último o milho e sal a gosto

Se você quiser saber realmente como emagrecer na prática faça como nossos visitantes que estão vendo ESTE FANTÁSTICO VÍDEO DO DR MAURICIO, clique aqui para Assistir

Gostou? Entre para o nosso grupo no Facebook e receba receitas diariamente clique aqui