

Título: Arroz de bacalhau

Veículo: Meio Norte

Página: 03

Mídia: Jornais

Data: 31/08/2019

Cidade: Teresina

Cm2: 261

Jornalista: Redação



Arroz de bacalhau

INGREDIENTES: 1,5 kg de bacalhau em lascas dessalgado (lojão do peixe); 1 kg 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: Cozinhe o bacalhau em 2,5 litros água fervente por três

minutos. Retire o bacalhau e na mesma água cozinhe o arroz parboilizado Tio João. Em uma panela, coloque o azeite o alho e a cebola e refogue em fogo baixo por dez minutos.

Junte o bacalhau e o arroz parboilizado Tio João, mexa bem. Acrescente os ovos picados e a cebolinha e misture levemente. Enfeite com a pimenta e as azeitonas e sirva em seguida.