



Arroz com Bacalhau | Solito #15

Tempo de preparo:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Pratos quentes	Fácil

Ingredientes

2 xícaras de Arroz Premium Solito
400 g de Farofa Premium de bacon Solito

500 ml de água para o arroz
500 g de bacalhau dessalgado desfiado
4 dentes de alho picados
2 cebolas roxas picadas
3 colheres de sopa de cheiro-verde picado
1 pimentão amarelo picado
80 ml de azeite
Sal a gosto

Modo de preparo

Dessalgue e desfie o bacalhau. Em uma panela quente, refogue o alho em metade do azeite, adicione o Arroz Solito Premium, mexa bem, tempere com sal, acrescente a água e deixe cozinhar.

Em outra panela, adicione a outra metade de azeite, coloque a cebola roxa picada, o pimentão amarelo, o restante do alho, o bacalhau dessalgado e desfiado e o cheiro-verde. Mexa tudo, envolva delicadamente o arroz pronto com o bacalhau e o restante dos ingredientes e sirva com a Farofa Premium de Bacon Solito.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br