Bacalhau com arroz cremoso

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
40 minutos	6 porções	Pratos quentes	Médio

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Premium Solito

800 ml de água
1/2 xícara (chá) de azeite
1/2 cebola picada em cubos
1 dente de alho picado
1/2 pimentão vermelho, sem pele, picado em cubos
1/2 pimentão amarelo, sem pele, picado em cubos
400 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
150 g de azeitonas verdes picadas
1 pacote de ervilha
Sal e pimenta-do-reino em pó
2 colheres (sopa) de salsa Kitano
2 colheres (sopa) cebolinha-verde Kitano
3 ovos cozidos e picados
1 caixa de creme de leite fresco

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o arroz e a água, tempere com sal e pimenta, cozinhe até a água secar e misture o creme de leite fresco. Reserve.
2. Em outra panela, aqueça o azeite e junte a cebola e o alho. Refogue até a cebola murchar.
3. Acrescente os pimentões e o bacalhau, e frite bem.
4. Junte as azeitonas e a ervilha, misture bem.
5. Tempere com sal, pimenta-do-reino, salsa e cebolinha-verde.
6. Em uma travessa, junte o arroz, o refogado de bacalhau e os ovos. Misture bem e sirva em seguida.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br