

RISOTO DE BACALHAU COM CURRY CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de lombo de bacalhau dessalgado em lascas
1 xícara de arroz
1 cebola média picada
4 dentes de alho picados
1 colher (sopa) de curry
200 ml creme de leite
1 copo de requeijão
150 g parmesão ralado fresco
100 g azeitonas picadas
sal e salsinha a gosto
100 ml molho de tomate

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o alho e as lascas de bacalhau com o sal e o curry
Acrescente o arroz, o molho de tomate e a água suficiente para o cozimento do arroz
Quando estiver quase seco, acrescente o creme de leite, o requeijão e o parmesão ralado
Cozinhe por 5 minutos e adicione as azeitonas e a salsinha picadas
E pronto, é só servir acompanhado de um bom vinho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4482-risoto-de-bacalhau-com-curry-cremoso.html>