

### RECEITA: Arroz com Bacalhau e Brócolis

Esta receita se constitui em um prato especial, mas não necessariamente para uma data especial. Um prato de fácil preparo e delicioso! Gosto de preparar esta receita sempre que possível! Vamos a ela:

#### INGREDIENTES

- **6** (seis) colheres (sopa) de **azeite** de oliva;
- **2** (dois) dentes de **alho** picado;
- **1** (um) maço de **brócolis** cozido;
- **2** (duas) **cebolas** cortadas em rodelas;
- **500** (quinhentos) gramas de **bacalhau** cozido, desfiado e dessalgado. Para dessalgar o bacalhau, deixa-o de molho por, 12 horas, substituindo a água várias vezes;
- **2** (dois) **tomates** picados sem pele e sem sementes;
- **10** (dez) **azeitonas** pretas picadas;
- **3** (três) ramos de **salsa** picada;
- **3** (três) xícaras (chá) de **arroz** cozido.

#### O PREPARO



Aquecer 2 (duas) colheres do azeite. Dourar o alho e misturar rapidamente o brócolis. Tempere com sal e reserve.

Na mesma frigideira, aquecer o restante do azeite. Dourar a cebola, juntar o bacalhau, o tomate, a azeitona e a salsa.

Colocar o arroz numa travessa, misturar o brócolis e colocar o bacalhau por cima.

Obs.: Dependendo a ocasião, o bacalhau pode ser substituído por outro peixe ou carne branca.

*Bon appétit!*