

# 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4929-risoto-de-bacalhau-com-curry-cremoso-2.html>