



## Arroz de bacalhau



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

06:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bacalhau (salgado, em lascas)	3 xícaras (chá)	500 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	2 unidades pequenas	200 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Azeitona preta (fatiada)	1 xícara (chá)	100 g
Vinho branco seco	Meia xícara (chá)	100 ml
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Arroz (cozido)	5 xícaras (chá)	725 g
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades grandes	340 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

## Modo de Preparo

**1.** Para dessalgar o bacalhau: lave as lascas de bacalhau em água corrente por 5 minutos para retirar todo o excesso de sal. Transfira para um bowl grande, cubra com água gelada, tampe

com plástico-filme e leve à geladeira por 3 horas. Escorra, cubra novamente com água gelada e plástico-filme e retorne à geladeira por mais 3 horas. Escorra e reserve.

**2.** Em uma panela grande, coloque o bacalhau dessalgado, cubra com água quente e leve ao fogo alto. Deixe cozinhar por 8 minutos, após a fervura, ou até que esteja totalmente cozido. Desfie e reserve.

**3.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto. Adicione as azeitonas, o bacalhau reservado, o vinho e o HONDASHI® Profissional, e deixe refogar por 3 minutos, ou até que o vinho evapore. Junte o arroz, o tomate e a salsa, e misture bem. Sirva em seguida.