



INGREDIENTES:

800G DE BACALHAU DESFIADO (2 PACOTES)
QUASE 2 COPOS DE ARROZ CRU LAVADO E SECO
½ SACO DE ERVILHA CONGELADA
1 XÍCARA DE AZEITONAS VERDES E PRETAS
1/2 COPO (REQUEIJÃO) DE AZEITE
1 CEBOLA GRANDE RALADA
3 DENTES DE ALHO RALADO
3 COPOS E MEIO (REQUEIJÃO) DE ÁGUA FERVENTE,
3 OVOS COZIDOS



MISTURE TUDO!
(EXCETO OS OVOS COZIDOS, CLARO!)



180 graus,
por 40 min!

COLOQUE EM UM PIREX, CUBRA COM PAPEL ALUMÍNIO E LEVE PARA ASSAR. ASSE EM FORNO MÉDIO (180 GRAUS) POR 40 MINUTOS (OU ATÉ O ARROZ FICAR COZIDO).



DEPOIS ENFEITE COM OS OVOS COZIDOS. SE PRECISAR, ACRESCENTE MAIS AZEITE AO SE SERVIR. FICA UMA DELÍCIA!

BOA PÁSCOA!