



INGREDIENTES:

800G DE BACALHAU DESFIADO (2 PACOTES)

QUASE 2 COPOS DE ARROZ CRU LAVADO E SECO

1/2 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



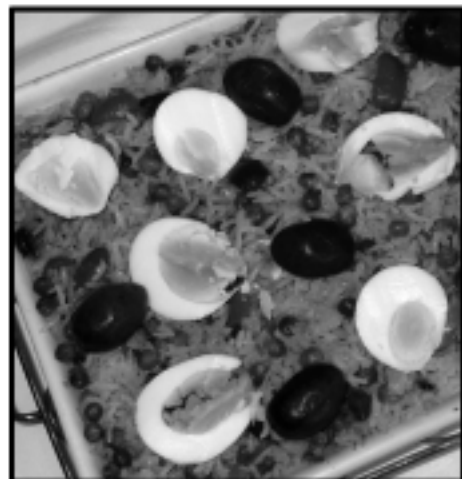
MISTURE TUDO!

(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!