



## Bacalhau com Arroz Cremoso de Alho-Francês



### Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta preta q.b.
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena
- 150 g de arroz
- 75 ml de vinho branco
- 1 alho francês grande (a parte mais clara)
- 400 ml de leite de coco
- Queijo parmesão ralado q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau e cozer em água a ferver com o louro e 1 colher de chá de grãos de pimenta por 10 a 15 min., dependendo do tamanho dos Lombos de Bacalhau.
2. Aquecer o azeite com a manteiga e amolecer a cebola picada. Depois, juntar o arroz e mexer por 3 a 4 min. Acrescentar o vinho e deixar ferver por 2 min., mexer tudo.
3. Acrescentar o alho francês cortado em rodela e o dobro da quantidade do arroz de água quente, temperar com sal e cozinhar. Entretanto, adicionar o leite de coco, temperar com pimenta preta moída na hora, mexer e cozinhar em lume brando até ficar cremoso.
4. Por fim, juntar 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado e envolver bem.
5. Servir os Lombos de Bacalhau com o arroz cremoso, polvilhado com queijo parmesão ralado a gosto.

## Produtos Associados

---



**Lombos de  
Bacalhau**

Embalagem: **600 g**



**Postas de  
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**