

Arroz de bacalhau da Laura

Ingredientes

Bacalhau - 500 gramas dessalgado e desfiado

Batatas grandes cortadas finas e fritas como palha - 4

Presunto parma - 50 gramas

Ovos - 6 batidos

Sal

Pimenta - a gosto

Cebolinha - picada para enfeitar



Autora: Bia Borges 23 de abril de 2013

Modo de preparo

- 1. Refogue a cebola na frigideira com um pouco de azeite.
- 2. Assim que estiver macia, acrescente o presunto Parma em pedaços.
- $oldsymbol{\mathcal{J}}$. Misture o bacalhau já desfiado e coloque mais algumas gotas de azeite.
- 4. Ainda na frigideira, adicione a batata palha.
- \mathcal{S} . Jogue os 6 ovos mexidos por cima, já temperados com sal e pimenta a gosto.
- ${\it 6}$. Mexa por aproximadamente 3 minutos e sirva finalizando com a cebolinha picada.
- 7. Gosto quando coloca ervilha, e bastante pimenta.
- ${\mathcal S}$. Misture tudo ao arroz já pronto.