ARROZ BOIADEIRO

INGREDIENTES

3 dentes de alho

2 cebolas

1 pimentão

500 g de bacon

500 g de linguiça calabresa

4 xicaras de arroz

1/2 extrato de tomate a bolonhesa

100 g de azeitona sem caroço

1 lata de milho verde

500 g de carne seca

2 caldos de carne

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

sal a gosto

1 cenoura ralada

2 tomates

1 colher (chá) de salsinha e cebolinha picadas

MODO DE PREPARO

Deixe a carne

Troque a água e cozinhe por 40 minutos desfie a carne e reserve

Frite o alho, pimentão e a cebola até dourar

Acrescente o bacon em cubos

Após 5 minutos acrescente a calabresa em cubos e espere fritar e reserve

Com a mesma panela que fritou o bacon e a calabresa, utilizando sua própria gordura cozinhe o arroz e reserve

Em uma panela coloque um copo de água, o bacon, calabresa, carne seca, extrato de tomate, azeitona, milho verde, pimenta

Após a fervura acrescente o tomate e a cenoura ralada por apenas 2 minutos e apague o fogo

Despeje o molho no arroz e misture bem

Acrescente salsinha e a cebolinha picadas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11123-arroz-boiadeiro.html