

ARROZ DE TALOS DE BRÓCOLIS À MODA DO BESSA

INGREDIENTES

400 g arroz

talos de brócolis

150 g bacon picadinho

250 g frango em cubinhos temperado com sal e ervas no dia anterior

1/2 pimentão picadinho

1/2 cebola picadinha

1 tomate sem pele picadinho

4 dentes de alho ralado ou picadinho

azeite de oliva

pimenta caiena e/ou páprica picante a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite

Acrescente o bacon picadinho

Quando estiver mais crocante, acrescente o frango e deixar por uns 3 min no fogo

Mexa um pouco, coloque o pimentão e o tomate e deixe no fogo por mais uns 2 minutos

Coloque o arroz e misture tudo para, então, colocar aproximadamente o dobro de água quente

Acrescente as pimentas a gosto, mexa tudo e verifique o sal

Quando o arroz estiver no meio da cozedura, acrescente os talos de brócolis picados ou inteiros, misture e espere secar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13108-arroz-de-talos-de-brocolis-a-moda-do-bessa.html>