

# ARROZ BAIANO

## INGREDIENTES

2 copos de arroz branco

3 e 1/2 copos de água

5 gomos de linguiça

400 g de bacon

300 g de azeitona sem caroço

4 ovos

1 pimentão vermelho grande

1 lata de milho

1 maço de coentro

1 dente de alho

1 cebola grande

temperos a gosto, utilizei: tempero baiano, cominho, orégano, cebola, salsa e alho.

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz branco como de costume, se precisar utilize mais 1/2 copo de água para finalizar.

Coloque os ovos para cozinhar.

Em outra panela, frite o bacon sem acrescentar gordura até ficar douradinho, depois acrescente a linguiça e frite até dourar também.

Em seguida, acrescente o pimentão vermelho picadinho, coloque todos os temperos em pó e deixe fritar mais um pouco.

Coloque a cebola e depois que dourar acrescente o milho e a azeitona.

Por último, acrescente os ovos cozidos picadinhos e o coentro.

Desligue o fogo e coloque tudo em um recipiente grande. Junte com o arroz para misturar bem.

Está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15618-arroz-baiano.html>