

MINISTRÃO DO VÔ JÚLIO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz parboilizado
3 xícaras de feijão
sal, cebola, alho, colorau e açafrão a gosto
1 toucinho grande cortado em quadradinhos pequenos
1 calabresa cortada em quadradinhos pequenos
1 bacon cortado em quadradinhos pequenos
1 pitada de curry
mussarela ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho com limão por algumas horas.

Mais ou menos uma hora antes do preparo, cozinhe o arroz sem tempero e reserve (quando diminuir a temperatura solte o arroz).

Depois cozinhe o feijão com o toucinho até ficar mole, escorra o feijão e reserve o caldo.

Em uma panela à parte, refogue os temperos até dourar e então acrescente o bacon.

Mexa um pouco e adicione a calabresa, mexa um pouco para que ela dê uma fritada e então acrescente o arroz aos poucos, mexendo sempre para o tempero misturar.

Vai ficar um pouco seco, então acrescente duas conchas pequenas do caldo do feijão e misture.

Coloque aos poucos o feijão com o toucinho e mexa um pouco, acrescente um pouquinho de mussarela ralada, mexa e desligue.

Quando servir, polvilhe mussarela ralada por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15830-minestrao-do-vo-julio.html>