

ARROZ CAIPIRA – THIAGO MARTINS

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz

200 g de bacon

500 g de panceta

100 g de presunto

150 g de linguiça calabresa

12 ovos

1 caixa de tomate cereja

cebola, alho, salsinha, cebolinha e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Faça 6 ovos mexidos com salsinha e cebolinha reserve.

Cozinhe 6 ovos para finalizar o prato e reserve.

Frite o bacon, depois a linguiça calabresa e o presunto e junte tudo junto aos outros ingredientes fritos.

Frite a panceta com cebola e alho, junta o arroz e cozinhe de forma tradicional.

Coloque água até dois dedos acima do arroz.

Após secar o arroz, deixe descansar por 15 minutos.

Solte o arroz, junta com todos os ingredientes e finalize com os ovos cozidos, tomates cereja, cebolinha, salsinha e azeite.

Faça uma salada simples com alface picada, tomate cereja e cebola.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19622-arroz-caipira-thiago-martins.html>