

# ARROZ TUDÃO DA JU

## INGREDIENTES

4 xícaras de arroz branco cozido  
1 peito de frango cozido e desfiado  
1 gomo de linguiça calabresa picada  
1 xícara de bacon picado  
2 dentes de alho  
1 cebola picada  
200 g de presunto picado  
200 g de mussarela picada  
1/2 lata de milho verde  
1/2 lata de ervilha  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, frite o bacon em sua própria gordura.  
Adicione a calabresa picada e em seguida o frango desfiado.  
Refoque bem e adicione a cebola, o alho e abaixe o fogo.  
Se quiser, colocar pimentão, tomate, azeitona, acho que também fica bom.  
Verifique o sal e acrescente, se necessário.  
Coloque o milho, ervilha e misture bem.  
Acrescente o arroz, já cozido e o presunto picado.  
Transfira para um refratário, misture a mussarela picada e cubra com queijo ralado.  
Leve ao fogo pra gratinar.  
Fiz a receita com o que eu tinha em casa.  
Adapte ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27935-arroz-tudao-da-ju.html>