

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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