

ARROZ TUDO DE BOM

INGREDIENTES

arroz dormido

400 g carne seca picadinho

200 g bacon picadinho

400 g linguiça calabresa picada

1 alho

1/2 cebola

2 colheres de maionese hellmann's

tempero verde

MODO DE PREPARO

Reserve o arroz dormido, desembaraçado numa tigela.

Dessalgue a carne seca, depois pique e reserve.

Pique a linguiça e o bacon e também reserve.

Numa panela média, soque o alho e doure em fogo baixo.

Acrescente a cebola picada, depois o bacon, carne seca e a linguiça.

Atenção, não pare de mexer.

Depois de refogados, acrescente a maionese e logo em seguida o arroz, mexa até os ingredientes se misturarem.

Em um pirex, arrume o "arroz tudo de bom" por cima acrescente tempero verde e queijo ralado e bom apetite.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29152-arroz-tudo-de-bom.html>