

ARROZ TEMPERADO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 copos de arroz
2 colheres de óleo
1 colher (sopa) de tempero de alho e sal
1 gomo de linguiça calabresa
1 pedaço de bacon
1/2 cenoura ralada
3 vagens cozidas e picadas
sazón
colorau
2 colheres de massa tomate
1 copo de requeijão
150 g de mussarela
batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz colocando na panela o óleo e o tempero de alho e sal, refogue bem.

Acrescente dois copos e meio de água e deixe cozinhar até secar toda a água.

Frite a linguiça calabresa e o bacon e pique-os em quadradinhos.

Acrescente a cenoura ralada e a vagem já fervida e picada.

Acrescente uma colher de óleo, alho, sal a gosto, o colorau, a massa tomate e um pouquinho de água.

Deixe ferver um pouquinho e, depois de pronto, misture tudo com o arroz.

Em um refratário coloque o requeijão, o arroz temperado, uma camada de mussarela e a batata palha.

Coloque em um micro-ondas ou forno para gratinar a mussarela.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31957-arroz-temperado-com-requeijao.html>