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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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