

ARROZ COM CALABRESA, BACON E CARNE DE SOL

INGREDIENTES

1 calabresa grande

250 g de bacon

250 g de carne de sol dessalgada picada

1 pimentão vermelho e verde

pimenta-do-reino a gosto

1 cebola vermelha e branca

2 dentes de alho

1 sazón amarelo

salsinha

cebolinha

1 pimenta de cheiro

ervilha e milho

4 xícara de arroz parboilizado

2 tabletes de caldo de carne

1 cenoura grande

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz e reserve.

Em uma panela refogue a cebola e o alho.

Quando estiverem douradinhos misture a calabresa em rodelas, o bacon e a carne de sol picada.

Coloque os pimentões e a cenouras em tiras.

Refogue tudo até triturar a calabresa e dourar o restante.

Pegue o arroz e misture.

Ainda em forno brando mexa.

Por último coloque o caldo da carne já derretido e uma pitadinha de pimenta-do-reino.

Deixe secar normalmente o arroz.

Quando apagar o fogo acrescente o milho, a ervilha, a cebolinha, a pimenta de cheiro e a salsinha.

Mexa tudo e decore com salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33932-arroz-com-calabresa-bacon-e-carne-de-sol.html>