

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 xícaras 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 rodela, 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 fogo 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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