

# ARROZ COM PEQUI GOIANO

## INGREDIENTES

2 porções de pequi

2 xícaras de arroz

1 lata de milho verde

2 xícaras de água

1 colher ( sopa) de açafrão

1 sachê de sazón sabor alho ou arroz

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (chá) de sal

4 dentes de alho amassados

1 porção de carne de sol

1 cebola picadinha

Bacon a gosto

cebolinha a gosto

pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o óleo, o alho amassado e o sal e deixe fritar até dourar, logo em seguida coloque a carne de sol e o pequi, deixe refogar.

Em uma frigideira coloque o bacon picado e deixe fritar.

Depois de frito coloque na panela junto com o pequi e a carne de sol.

Logo em seguida coloque a cebola picadinha, o açafrão, a pimenta e deixe refogar mais um pouquinho.

Logo em seguida coloque o arroz e o milho, misture um pouco, depois coloque 2 xícaras de água e o sazón.

Misture um pouco e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.

Depois e só colocar cheiro verde e saborear.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34054-arroz-com-pequi-goiano.html>