

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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