

# ARROZ COM TRANQUEIRA

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz  
1 kg de carne moída  
200 g de lombo defumado  
200 g de bacon defumado  
500 g de filé de frango  
1 pote de requeijão cremoso  
1 pote de creme de leite (sem soro)  
1 pacote molho de tomate  
4 colheres de creme de cebola  
2 cebolas médias  
4 batatinhas  
2 tomates  
4 dentes de alho  
2 cenouras  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
1 pimentão amarelo  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão verde  
1 fio de azeite  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Picar todos os ingredientes.

Coloque para cozinhar o arroz juntamente com as batatas e as cenouras.

Logo após fritar as cebolas juntamente com os tomates e o alho.

Fritar a carne moída com molho de tomate e alho e olho.

Fritar o filé de frango, com o bacon e o lombo.

Depois de tudo frito juntar todas as carnes em uma só panela e misturar em fogo baixo com requeijão, creme de leite, creme de cebola e o molho frito com tomate e a cebola com alho e óleo.

Misturar junto a carne os pimentões, milho e ervilha.

E por fim, em uma panela grande, misturar essas carnes com o arroz.

E está pronto seu arroz com tranqueira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36616-arroz-com-tranqueira.html>