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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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