

# ARROZ TROPEIRO

## INGREDIENTES

1 kg de carne seca (traseiro) desfiada  
1 linguiça calabresa em meias rodelas  
1 linguiça portuguesa em rodelas  
3 linguiças frescas toscanas assadas no forno em rodelas  
250 g de bacon (gordo) em cubos de 2 cm  
1/2 limão  
2 xícaras de arroz  
4 xícaras de água fervente

## MODO DE PREPARO

Desfiar a carne seca (eu utilizo dois garfos, um para fixar a carne e outro para desfiá-la como se estivesse penteando-a)

Assar as linguiças frescas no forno por aproximadamente 40 minutos a 200°C.

Cortar as linguiças frescas em rodelas com espessura a gosto.

Fritar o bacon na sua própria gordura e ir tirando os cubos da panela à medida em que dourem (reserve).

Desprezar o excesso de gordura para o arroz não encharcar.

Fritar na gordura do bacon a linguiça fresca, a carne seca, a linguiça calabresa, a linguiça portuguesa, o bacon reservado e o arroz.

Acrescentar a água e o caldo de meio limão espremido.

Cozinhar em fogo forte até formarem-se buracos na superfície da panela.

Baixar o fogo e cozinhar até a água secar e o arroz amolecer.

Apagar o fogo e colocar um pano de prato sobre a panela para o descanso.

Servir após um descanso de pelo menos dez minutos para que os ingredientes absorvam os variados sabores.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37981-arroz-tropeiro.html>