

ARROZ SUPER COMPLETO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
2 dentes de alho amassados
1 cebola média picada
2 colheres de sopa de óleo
200 g de bacon picado
2 linguiças calabresas picadas
2 xícaras de frango desfiado
2 xícaras de lentilha pré cozida
2 xícaras de água fria
2 copos de queijo cremoso
mussarela ralada o suficiente para gratinar

MODO DE PREPARO

Em uma panela fritar o alho e a cebola no óleo.

Rehogar o bacon e acrescentar o arroz.

Acrescentar o frango, a linguiça, frango desfiado e a lentilha.

Rehogar mais um pouco, colocar a água e deixar cozinhar até o arroz ficar macio.

Tirar o arroz da panela e passar para um refratário.

Misturar o queijo até envolver todo o arroz.

Salpicar a mussarela ralada e levar ao forno por 15 minutos para gratinar.

Servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/38069-arroz-super-completo.html>