## ARROZ SUPER COMPLETO

## **INGREDIENTES**

- 2 xícaras de arroz
- 2 dentes de alho amssados
- 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 requeijão cremoso

mussarela ralada o suficiente para gratinar

## MODO DE PREPARO

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

Refogar o bacon e acrescentar o arroz.

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

Refogar 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 requeijão até envolver todo o arroz.

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

Servir em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38069-arroz-super-completo.html