

# 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 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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