

ARROZ MINEIRO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz parabolizado
4 xícaras de água fervente
1 linguiça calabresa picada
1 pedaço de bacon picado
6 folhas grandes de couve manteiga picada
2 ovos cozidos picados
3 dentes de alho
sal a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon e reserve em um papel toalha.

Na mesma panela frite a linguiça e reserve em um papel toalha.

Ainda na mesma panela, retire um pouco da gordura líquida que ficou do bacon e da linguiça e com a gordura que ficou na panela frite os alhos picados. Se necessário coloque um pouco de azeite.

Coloque o arroz para refogar junto com o alho, inclua 4 xícaras de água fervente e sal a gosto, cuidado com o sal porque os outros ingredientes são salgados.

Deixe cozinhar o arroz e quando estiver com um pouco de água no fundo da panela inclua o bacon e a linguiça fritos, a couve bem picada (crua) misture e deixe a água do arroz secar.

Quando estiver pronto, colocar os ovos picados e misturar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38449-arroz-mineiro.html>