

MECHIDÃO PAPITO LOKO

INGREDIENTES

arroz branco pronto
200 g de carne (opcional) pronta
50 g de bacon em cubinhos
3 ovos
4 conchas de feijão (pronto)
1/2 talo de couve cortado em linhas
1 cebola
cheiro verde (salsinha e cebolinha)
azeite
água
2 fatias de presunto

MODO DE PREPARO

Corte o bacon, a carne, o presunto e a cebola em cubinhos.
Coloque o bacon para fritar.
Depois que o bacon estiver bem frito, junte-o com a cebola.
Deixe a cebola dourar.
Acrescente os ovos, e mexa bem.
Para endurecer os ovos, coloque 1 colher de sopa de água.
Coloque a carne picada, mexa por mais 1 minuto e 30 segundos.
Coloque o arroz e o restante dos ingredientes.
Misture por mais dois minutos.
Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38751-mechidao-papito-loko.html>