

ARROZ MISTO

INGREDIENTES

1 pacote de miojo picado em pedacinhos de uns 3 centímetros

2 xícara de arroz cru sem lavar

1 e 1/2 xícara de bacon frito

1 xícara de uva-passa escura sem sementes

2 colheres de (sopa) cebola picadinha

2 dentes de alho pequenos

5 xícaras de água fervendo

2 colheres de (sopa) salsinha picado bem miudinho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon. Escorra a gordura do bacon até ficar aproximadamente 1 colher de (sopa) gordura. Leve ao fogo novamente, junte ao bacon a cebola picada, o alho e frite até começarem a dourar. Então, junte o arroz, o miojo, a uva passa e a água fervendo, tempere com o sal a seu gosto. Deixe cozinhar até a água abaixar e o arroz começar a aparecer. Tampe a panela e abaixe o fogo até que o arroz fique pronto (aproximadamente uns 6 a 10 minutinhos). Polvilhe a salsinha por cima e sirva com uma salada de folhas com tomates cereja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40420-arroz-misto.html>