

ARROZ DE BARRANCO

INGREDIENTES

1 kg e 500 g carne moída
4 cenouras raladas em tirinhas
2 lata de milho verde
3 calabresas picadas
3 maços de couve picadas
200 g bacon
Arroz

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída em um recipiente em formato de tacho e reserve.

Em uma frigideira refogue a cenoura com manteiga e coloque sobre a carne moída e espalhe.

Refogue o milho verde na manteiga e coloque sobre a cenoura e espalhe.

Frite os cubinhos de calabresa até dourar e espalhe sobre o milho verde.

Frite o bacon e reserve.

Refogar a couve no próprio óleo do bacon e espalhe sobre a calabresa.

Pegue o bacon e espalhe sobre a couve.

Pegue o arroz e espalhe sobre a couve de forma uniforme até cobri-la totalmente.

Coloque água quente até cobrir o arroz, e deixe cozinhar.

Verifique quando a água estiver seca, pegue uma forma redonda maior que a boca do tacho e vire.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40965-arroz-de-barranco.html>