

# 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 cozinar.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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