

ARROZ TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

- 2 kg de arroz (ou à vontade)
- 1 kg carne de sol (não muito gorda)
- 1/2 kg de linguiça de porco mista (ou pura)
- 300 g de bacon fatiado
- Temperos a gosto (sal, alho, cebola, pimenta de cheiro)
- 2 maços de couve

MODO DE PREPARO

Corte a carne de sol em cubos pequenos.

Ferva a carne para retirar o excesso do sal.

Corte a linguiça e o bacon e frite separado em uma panela.

Coloque a carne de sol com um pouquinho de água na panela de pressão por 15 minutos.

Lave o arroz e em seguida corte a couve bem fininha.

Coloque em uma nova panela a carne de sol, deixar dourar e em seguida ponha a linguiça e o bacon já fritos, a couve e por último o arroz (não misture).

Despeje a água que cozinhou a carne de sol e complete com água quente até cobrir o arroz. Deixe secar e quando a água acabar por cima dê uma apertada com uma colher para firmar todos ingredientes um no outro.

Coloque uma sacola ou um pano de prato para que o arroz de cima cozinhe por completo. Desligue o fogo e deixar esfriar alguns minutos depois é só desenformar em uma travessa.

O arroz com as três camadas estará da seguinte forma: carne de sol, linguiça, bacon, a couve e o arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41527-arroz-tres-camadas.html>