

ARROZ PARA ACOMPANHAR CHURRASCO

INGREDIENTES

- 200 g de bacon em cubos
- 3 gomos de linguiça toscana fresca sem pele
- 1/2 gomo de linguiça calabresa em cubos
- 2 xícaras de arroz cozido
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picados
- 2 ovos
- 1 sazón vermelho
- Coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, frite os cubos de bacon em fogo médio, mexendo sempre até ficarem dourados e crocantes.

Doure as linguiças na gordura formada pelo bacon.

Acrescente o alho e frite até dourar. Frite os ovos. Junte o sazón. Adicione o arroz e, em seguida, acerte o sal e a pimenta-do-reino.

Desligue o fogo e misture o coentro e a cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42174-arroz-para-acompanhar-churrasco.html>