

ARROZ À MINEIRA

INGREDIENTES

1 cebola grande picada

1/2 vidro de azeitona sem caroço

2 linguiças finas (tipo calabresa) picadas em rodelas

3 salsichas picas em rodelas

150 g de presunto

150 g de mussarela em pedaço

1/2 lata de milho

1 pedaço grande de bacon picado em cubinhos

150 g queijo parmesão ralado

2 ovos cozidos

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Prepare uma panela de arroz conforme o número de pessoas para comer.

Pique a cebola, linguiça, salsichas e o bacon e o ovo em pedaços pequenos.

Corte o presunto, mussarela e a azeitona em pedaços médios.

Frite a linguiça, salsicha e o bacon, tudo junto, até chegar ao ponto (bem frito).

Misture o arroz que preparou junto com o ingrediente frito e junte o milho, o presunto e o queijo em pedaços.

Coloque em uma forma quadrada de alumínio, gratine o queijo parmesão ralado e leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42427-arroz-a-mineira.html>