

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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