ARADO

INGREDIENTES

300 g de bacon em cubinhos

300 g de calabresa fatiada

1 kg de pernil em cubinhos

1,5 kg de alcatra em cubinhos

4 tomates em cubinhos

1/2 pimentão amarelo picado

1/2 pimentão verde picado

3 cebolas em rodelas

500 g de mussarela ralada

10 pães

Para preparar use um disco de arado

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve.

Na mesma gordura, frite a calabresa e reserve.

Na mesma gordura, cozinhe o pernil e reserve.

Na mesma gordura cozinhe a alcatra e reserve.

Coloque no arado os tomates, os pimentões e as cebolas, refogue.

Junte todas as carnes: bacon, calabresa, pernil e alcatra, misture bem, deixe bem espalhado pelo arado.

Jogue a mussarela ralada por cima.

Cubra com os pães cortados ao meio, aguarde o queijo derreter e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44602-arado.html