

MISTURADÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne seca dessalgada e desfiada
- 1 kg de lingüiça calabresa cortada em diagonal fatias finas
- 1/2 kg de batata cortada em rodelas
- 3 xícaras de arroz cru lavado e escorrido
- Coentro cebola alho sal
- Queijo coalho em cubinhos para decorar
- Cubinhos de bacon frito

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda que baste para 3 xícaras de arroz, refogar o alho e a cebola no óleo que fritou o bacon.

Quando estiver pronto desligar o fogo e começar a montagem.

Espalhar sobre o alho 1 xícara de arroz, em cima do arroz batatas em rodelas, sobre as batatas carne seca, sobre a carne seca batata e sobre batata a lingüiça calabresa cortada, assim sucessivamente, fazer quantas camadas for possível.

Quando acabar as camadas colocar 6 xícaras de água com sal a gosto diluído na água.

Cuidado para não salgar, pois todos ingredientes tem sal.

Levar ao fogo sem mexer e quando o arroz estiver secando abaixar o fogo para acabar de cozinhar e tampar.

Após pronto por por cima coentro picado a gosto os cubinhos de queijo e o bacon.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45600-misturado.html>