

ARROZ CANDEIAS

INGREDIENTES

300 g de arroz branco

200 g de presunto de peru defumado e fatiado

2 cebolas médias

2 pimentões vermelhos

5 colheres de sopa de azeite

10 azeitonas sem caroço

1 envelope de sazon sabor nordeste

Orégano a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz branco.

Enquanto o arroz cozinha, prepare o molho:

As cebolas devem ser picadas em pedaços bem pequenos.

Enrole as fatias de presunto e corte de maneira que fiquem parecendo com tiras de macarrão.

Os Pimentões também devem ser picados em pedaços pequenos.

Coloque tudo dentro da frigideira junto com o azeite, sazon, orégano e sal, e refogue por 7 minutos ou até o presunto começar a tostar.

Misture o arroz com o molho pronto na frigideira.

Por fim, corte as azeitonas e coloque por cima.

Coloque em cada prato, jogue um pouco mais de azeite por cima e enfeite com coentro e azeitonas.

É um prato rápido e saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/47403-arroz-candeias.html>