

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 sazón 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, sazón, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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