

ARROZ COM TUDO DENTRO

INGREDIENTES

2 copos de arroz
200 g de peito de frango em cubinhos
200 g de carne (patinho ou coxão mole) em cubinhos
200 g calabresa picada
200 g de bacon picado
200 g de salsicha picada
100 g de azeitona picada e sem caroço
1/2 cebola pequena picada
2 dentes de alho picado
sal a gosto
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de açúcar
1 lata de milho
4 colheres de sopa de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e reserve.

Em uma panela refogue o bacon e a calabresa e reserve.

Em outra panela coloque o óleo e o açúcar, leve ao fogo até queimar o açúcar. Depois jogue as carnes, a salsicha o alho e a cebola, tomando cuidado pois subirá vapor por causa do açúcar então vá colocando aos poucos e tampando a panela para não se queimar. Deixe refogar e acrescente os demais ingredientes junto com o bacon, a calabresa e o arroz reservados.

Tempere com sal a gosto.

Cubra com água para que o arroz cozinhe.

Quando o arroz estiver cozido estará pronto, sirva com uma salada de folhas e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47450-arroz-com-tudo-dentro.html>