

ARROZ COM BACON, CALABRESA E FRANGO

INGREDIENTES

200 g de bacon picado
100 g de calabresa picada
1/2 peito de frango desfiado
1 tablete de caldo de galinha
2 xícaras (chá) de água
1 alho picado
1 xícaras (chá) de arroz
Sal e salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, frite o bacon e a calabresa na própria gordura até dourar ligeiramente.
Adicione o frango já temperado com sal e deixe dourar, mexendo de vez em quando.
Despeje o caldo de galinha dissolvido na água quente, o alho e o louro e o arroz.
Deixe cozinhar até levantar fervura.
Então, tampe a panela e deixe cozinhar por 8 minutos após iniciar a pressão.
Deixe perder a pressão e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47917-arroz-com-bacon-calabresa-e-frango.html>