

ARROZ DE PANELA PERFEITO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz

2 colheres (sobrimesa) de azeite

3 dentes de alho triturados

150 gramas de bacon picado

1 tomate vermelho picado

1/2 cebola picada

6 talos de coentro picados

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de requeijão

1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino

1 tablete de caldo de galinha cortado em quatro pedaços

1 pacote pequeno de tempero para arroz

2 fiteles picados de pimentão amarelo, verde e vermelho

3 copos de água

1 colher (sopa) de molho de pimenta

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e reserve.

Frite o bacon em uma frigideira a parte e reserve.

Coloque o azeite e a manteiga em um panela em fogo baixo.

Acrescente o alho triturado, a cebola, o pimentão e deixe refogar um pouco.

Acrescente o requeijão, a pimenta do reino, o molho de pimenta, o tempero para arroz, o tablete de caldo de galinha cortado em quatro pedaços, e o bacon frito.

Por ultimo acrescente o tomate e o coentro e deixe refogar mais um pouco.

Acrescente o arroz, sempre mexendo para não queimar.

Acrescente a água, mexa bem e feche a tampa da panela.

Quando começar a ferver espere 3 minutos e depois desligue o fogo e deixe a pressão da panela sair sozinha.

Retire o arroz da panela e o coloque em um recipiente médio ou grande e misture bem, em seguida polvilhe o queijo parmesão ralado e sirva quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50456-arroz-de-panela-perfeito.html>