

ARROZ DO DIA SEGUINTE

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido

2 cenouras

300 g de bacon cordados em cubinhos

300 g de linguiça calabresa cordadas em cubinhos

1 xic de azeitonas sem caroço picadinhas

1 colher de sopa de manteiga

2 ovos cozidos picadinhos

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Cebola picadinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale as cenouras e reserve.

Cozinhe os ovos e reserve.

Em uma panela acrescente a manteiga e frite o bacon e a calabresa, quando estiverem bem douradinhos acrescente a cebola bem picada, espere dourar a cebola.

Em seguida acrescente a cenoura ralada as azeitonas os ovos e a pimenta e mexa até ficar tudo refogado, em seguida acrescente ao poucos o arroz e mexendo sempre.

Polvilhe por ultimo a cebolinha e a salsinha, tampe a panela e espere uns 2 minutinhos e pode se servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50700-arroz-do-dia-seguinte.html>