

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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