

ARROZ COM MACARRÃO MARANHENSE

INGREDIENTES

- 1 kg de arroz lavado e escorrido
- 200 g de macarrão quebrado em pedaços (compre inteiro e quebre os pedaços)
- 2 dentes de alho amassados
- 100 g de bacon em pedacinhos
- 200 g de calabresa cortada em pedacinhos
- óleo a gosto
- 1 pitada de colorau vermelho
- sal a gosto
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela deixe esquentar e quando estiver quente acrescente o macarrão.

Deixe fritar e bote o alho, o bacon a calabresa e o colorau, mexa bem até dourar.

Depois despeje o arroz aos poucos e o sal, mexendo sempre com uma colher.

Deixe fritar o arroz (só um pouco para não queimar).

Acrescente a água, tampe a panela, deixe cozinhar.

Verifique se o arroz continua duro e acrescente mais um pouco de água (o cozimento é de um arroz normal).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51876-arroz-com-macarrao-maranhense.html>