

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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