ARROZ DE RICA

INGREDIENTES

300 g de bacon cortado em cubos

300 g de lingüiça de porco

2 linguiças calabresas cortadas em rodelas

1 kg de coxinha de frango já temperadas com alho e pouco sal

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

2 cenouras cortadas em cubo

4 tomates sem pele e sementes, cortados em cubos pequenos

20 azeitonas verdes com semente

100 g de palmito picado

5 xícaras de arroz, lavado e escorrido

5 dentes de alho amassados sem sal

2 cebolas raladas

4 pimentas de cheiro picadas

Sal

1 dose de cachaça

1 e ½ colher (sopa) de açafrão

1 litro de caldo de galinha fervente

Salsinha e cebolinha a gosto picadas

2 ovos cozidos picados

MODO DE PREPARO

Fritar separadamente as coxinhas de frango, a linguiça de porco, a calabresa e o bacon. Após tudo frito reserve.

Em uma vasilha à parte misturar fazendo como uma salada: a cenoura, a ervilha, o milho, o palmito, a azeitona, o tomate e reservar.

Em uma panela grande fritar o alho e a cebola até dourar, quando estiver bem dourado colocar o açafrão e as pimentas de cheiro sempre mexendo, então coloque as carnes fritas mexer bem e acrescentar a cachaça, tampar a panela esperar 02 minutos colocar a salada e misturar tudo.

Após 5 minutos colocar o arroz sempre mexendo para misturar bem.

Colocar o caldo de galinha aos poucos acertar o sal e vigiar o cozimento do arroz.

Quando estiver pronto colocar os ovos picados por cima junto com a salsa e cebolinha picada.

Sirva ao sair do fogo com uma boa salada verde.

Serve bem oito pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51937-arroz-de-rica.html