

# ARROZ PARA CHURRASCO

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz crú ou arroz cozido que sobrou de outro dia

3 dentes de alho picados não amassados

1 cebola média picada

300 g de bacon picado em cubos pequenos

1/2 repolho branco picado em tiras finas

Orégano e sal a gosto

3 colheres de sopa de azeite

## MODO DE PREPARO

Refogue o arroz e reserve.

Em uma panela coloque o azeite junte o bacon e refogue, em seguida junte a cebola quando estiver macia adicione o alho e refogue mais um pouco.

Junte o repolho deixe amolecer um pouco, junte o arroz misture bem tampe a panela e deixe de 2 a 5 minutos em fogo baixo. Se estiver grudando adicione um pouco de água. Depois desse tempo coloque o orégano a seu gosto, ajuste o sal e sirva acompanhando seu churrasco com uma salada leve.

Fica uma delícia e você pode aproveitar ingredientes que tem em casa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54762-arroz-para-churrasco.html>