

ARROZ CREMOSO DE ABACAXI E BACON

INGREDIENTES

100 g de bacon picado
1 cebola pequena picada
2 dentes grandes de alho
300 g de abacaxi picado em cubos médios
1 xícara de arroz branco
100 ml de leite integral
1 caixa de creme de leite
100 g de queijo parmesão ralado
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
cheiro verde a gosto
suco de 1/2 limão siciliano

MODO DE PREPARO

Aqueça a panela, coloque o bacon e deixe que ele frite bem para soltar sua gordura
Depois de dourar o bacon, acrescente a cebola e deixe ficar translúcida
Acrescente o alho e deixe dourar
Acrescente o abacaxi e refogue por cerca de 3 minutos para caramelizar
Acrescente o arroz e refogue por mais 3 minutos
Tempere com sal e pimenta do reino a gosto
Coloque 2 e 1/2 xícaras de água morna, tudo isso em fogo médio para alto
Quando levantar ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar até que seque (cerca de 15 a 20 minutos)
Quando o arroz estiver seco, acrescente o leite, o creme de leite, o queijo e o cheiro verde
Se necessário, corrija o sal
Acrescente o suco do limão, e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5482-arroz-cremoso-de-abacaxi-e-bacon.html>