ARROZ DE CACHETEIRO

INGREDIENTES

500 g de arroz branco polido

400 g de carne seca

200 g de linguiça calabresa defumada

200 g de paio

150 g de bacon

300 g de tomate

200 g de pimentão

300 g de abobrinha

1 cebola média

4 dentes de alho

50 ml de óleo de girassol

cebolinha a gosto

salsinha a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Demolhe a carne seca por 12 horas, escorra e cozinhe na pressão por 15 minutos

Pique em cubos a carne seca, a calabresa, o paio e o bacon

Coloque em uma panela o óleo e deixe esquentar

Frite até que o bacon fique crocante

Adicione o pimentão e o tomate picados e refogue

Em seguida adicione o arroz já lavado e frite por alguns minutos

Adicione água fervente até que sobre três dedos acima do arroz,

Após cozido, adicione a cebolinha e a salsinha picados

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6961-arroz-de-cacheteiro.html