

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6961-arroz-de-cacheteiro.html>