

ARROZ TEMPERADO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
300 g de bacon
2 dentes de alho
1 cebola picada
sal a gosto
4 salsichas
10 colheres de milho verde
1 sachê de tempero pronto
1 molho de tomate
2 colheres (sopa) de óleo
1 calabresa fatiada e partida ao meio

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 2 colheres de óleo, 1 dente de alho e meia cebola; refogue

Adicione o arroz, de uma fitada nele até ele começar a ficar bem sequinho

Adicione água até cobrir dois dedos acima do arroz, o sal e deixe cozinhar; reserve

Em uma panela frite o bacon, sem óleo

Adicione o alho, cebola, calabresa e salsicha; refogue

Adicione o molho de tomate, o sachê de tempero pronto, o sal a gosto, o milho e deixe cozinhar

Depois que o molho estiver pronto, bem grossinho, coloque o arroz em uma travessa de vidro junte o molho e misture bem

Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9474-arroz-temperado.html>