

# ARROZ BOIADEIRO

## INGREDIENTES

3 dentes de alho  
2 cebolas  
1 pimentão  
500 g de bacon  
500 g de linguiça calabresa  
4 xicaras de arroz  
1/2 extrato de tomate a bolonhesa  
100 g de azeitona sem caroço  
1 lata de milho verde  
500 g de carne seca  
2 caldos de carne  
1 colher (chá) de pimenta-do-reino  
sal a gosto  
1 cenoura ralada  
2 tomates  
1 colher (chá) de salsinha e cebolinha picadas

## MODO DE PREPARO

Deixe a carne

Troque a água e cozinhe por 40 minutos desfie a carne e reserve

Frite o alho, pimentão e a cebola até dourar

Acrescente o bacon em cubos

Após 5 minutos acrescente a calabresa em cubos e espere fritar e reserve

Com a mesma panela que fritou o bacon e a calabresa, utilizando sua própria gordura cozinhe o arroz e reserve

Em uma panela coloque um copo de água, o bacon, calabresa, carne seca, extrato de tomate, azeitona, milho verde, pimenta

Após a fervura acrescente o tomate e a cenoura ralada por apenas 2 minutos e apague o fogo

Despeje o molho no arroz e misture bem

Acrescente salsinha e a cebolinha picadas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11123-arroz-boiadeiro.html>