

# 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://areceitadavez.com.br/receita/5482-arroz-cremoso-de-abacaxi-e-bacon.html>