

# 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://areceitadavez.com.br/receita/6961-arroz-de-cacheteiro.html>