

Arroz Colorido de Natal

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de arroz
- 1/2 cebola picadinha
- 150g de bacon picado
- 1 lata de milho verde (escorrida)
- 1 lata de ervilha (escorrida)
- 1 cenoura média ralada
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de sopa de salsinha picada

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, frite o bacon em fogo médio até que fique dourado e crocante. Retire e reserve, deixando a gordura na panela.
2. Na mesma panela, refogue a cebola picadinha até ficar transparente.
3. Adicione o arroz e misture bem, deixando-o levemente tostado para realçar o sabor.
4. Acrescente quatro xícaras de água, o milho, a ervilha, a cenoura ralada e tempere com sal e pimenta a gosto. Misture bem.
5. Cozinhe em fogo médio, com a panela semi-tampada, até que a água seque e o arroz fique macio.
6. Quando o arroz estiver pronto, adicione o bacon reservado e a salsinha picada. Mexa delicadamente para incorporar todos os ingredientes.
7. Sirva quente e aproveite!

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)