



ARROZ CARRETEIRO DE LAGARTO, PAIO E QUEIJO COALHO



Nível
Iniciante



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
40 minutos



Ocasião
Dia a Dia



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de Bacon em Cubos Swift
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado
- 2 unidades de Paio Defumado Swift cortados em fatias de 05 cm
- 2 xícaras (chá) de Lagarto Swift cozido cortado em cubos médios

- 2 xícaras (chá) de feijão fradinho cozidos al dente
- 2 xícaras (chá) de arroz branco
- 1 xícara (chá) do caldo do cozimento do lagarto quente
- 4 palitos de Queijo Coalho Swift cortado em cubos médios
- Sal a gosto
- Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela média-grande doure o bacon na própria gordura.

2. Adicione o azeite a cebola o alho e refogue por 1 minuto.

3. Coloque o paio o lagarto e cozinhe por mais 3 minutos.

4. Junte o arroz e o feijão misture bem e refogue tudo por mais 2 minutos.

5. Adicione o caldo do cozimento do lagarto e mais 3 xícaras (chá) de água fervente.

6. Ajuste o sal e cozinhe semi-tampado em fogo baixo até que o arroz esteja cozido.

7. Desligue o fogo adicione o queijo e o cheiro verde tampe novamente e aguarde 5 minutos antes de servir.

PRODUTOS UTILIZADOS



Lagarto Swift



Queijo Coalho
Swift



Alho Picado
Swift



Cebola Picada
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR