

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz Biro Biro tradicional fácil

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz branco cozido, 2 ovos, 1 xícara de bacon picado em cubinhos, 1 xícara de cebola picada finamente, 1 xícara de batata palha, 1 xícara de tempero verde picado, 1 colher de sopa de óleo de girassol, 1 colher de sopa de manteiga, sal a gosto, pimenta do reino a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A receita de Arroz Biro Biro nasce, segundo histórias, da reclamação de um cliente por servirem um arroz muito simples com a carne grelhada. O garçom retorna até à cozinha e junta ingredientes já prontos para incrementar aquele "simples" arroz branco: ovos e bacon fritos, tempero verde e batata palha. O arroz é batizado de \Biro Biro\ pela semelhança com o cabelo espetado e louro de um jogador da época, lembrando a batata palha! Assim, este arroz saboroso e incrementado passa a ser prata da casa em muitos restaurantes em São Paulo e região., Eu aqui em casa gosto de fazer o arroz Biro Biro como um um prato único, já que é composto de ovos e bacon! Além de ser um prato único, é muito rápido de fazer e podemos aproveitar sobras de arroz branco., Bora aprender a fazer a receita de arroz Biro Biro tradicional fácil? Confira o passo a passo em fotos aqui no TudoReceitas!, Separe os ingredientes do arroz Biro Biro tradicional, assim ficará mais fácil e rápido preparar esta receita!, Em uma frigideira doure o bacon com a cebola no óleo. Baixe o fogo e adicione a manteiga. Assim que ela desmanchar, junte os ovos, tempere com sal e pimenta a gosto e mexa muito bem., Quando os ovos estiver cozidos, adicione o arroz cozido e incorpore muito bem com os ingredientes da frigideira., Finalize com o tempero verde. Quando estiver no momento de servir, misture a batata palha e está pronto para servir!, Dica: você pode optar por servir a batata palha somente por cima do arroz, mas o ideal é misturar a batata no arroz e servir imediatamente, para saborear e sentir a crocância da batata!, Este arroz é irresistível e vai bem como prato único ou como acompanhamento de uma grande diversidade de pratos, para além de carnes grelhadas. Não hesite em preparar e dizer o que você achou desta receita de arroz Biro Biro tradicional fácil!, Procurando mais receitas de arroz temperado? Veja como fazer: