



Arroz a Caruaru

4 xícara de arroz cozido
1 quilo de carne de sol desfiada
300 gramas de jerimum cozido e em cubos
300 gramas de batata doce cozida e em cubos
1 colher de (chá) de colorífico
500 gramas de queijo coalho
4 colheres de (sopa) de manteiga
1 lata de milho verde
Sal e pimenta a gosto
Cebolinha picada
1 cebola desfiada
Alho picado

Aqueça a manteiga e refogue a cebola e o alho, juntamente com a carne de sol. Deixe refogar muito bem. Polvilhe o colorífico e misture mais um pouco. Junte o arroz e misture tudo muito bem. Acrescente o milho verde, a batata, o jerimum e o queijo. Misture tudo e acrescente por último a cebolinha. Sirva imediatamente. Dica: esse arroz não precisa de acompanhamento, ele é um prato único.