

Ingredientes

Bacon em fatias - 2 pacotes

Cebolas picadas - 3 xícaras

Pimentão verde cortado em cubinhos - 2 xícaras

Tomates sem pele e sem semente picados - 4 quilos

Carne de siri - 1 quilo e meio

Presunto picadinho - 500 gramas

Sal - a gosto

Pimenta a gosto - a gosto

Molho Inglês - 4 colheres de sopa

Cominho em pó - a gosto

Camarão grande limpo - 2 quilos

Alho

Arroz - 20 xícaras de café

Salsa fresca picada - 2 xícaras



Autora: Sandra Assumpção
12 de julho de 2013

Modo de preparo

glês).

5. Deixe cozinhar em fogo lento.

6. Tempere os camarões com alho, sal, pimenta e um pouco de páprica doce, grelhe-os rapidamente no azeite quente.

7. Junte os camarões ao molho, depois de pronto.

8. Prepare o arroz separadamente, não muito cozido e bem solto.

9. Misture o molho no arroz, dispondo os camarões por cima.

Vinagrete

Cebola em trito (picadinha), pimentão em trito, tomate em trito, salsa, cebolinha e coentro picadinhos, azeite, sal e pimenta malagueta.

Misture todos os ingredientes.

Montagem

Coloque o arroz numa travessa e salpique os torresminhos de bacon e muita salsa picada. Sirva, acompanhado do vinagrete.