Arroz de grão

Ingredientes:

- 200gr de arroz carolino
- grão cozido, cerca de 150gr
- bacon aos cubos, cerca de 80gr
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- água e sal q.b.
- azeite q.b.
- salsa

Levar um tacho ao lume com o azeite e o bacon. Quando este estiver tostado retirar com uma escumadeira. Adicionar a cebola e o alho ao tacho. Deixar alourar e juntar o grão escorrido. Voltar a colocar o bacon, adicionar a água, temperar com o sal e juntar o arroz. Cozer até o arroz ficar macio e polvilhar com salsa picada.
Servir de imediato.

Nota: a receita original leva toucinho em vez do bacon e ainda chouriço e morcela às rodelas. O processo de cozedura do arroz é feito no forno.