

ARROZ COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de óleo

300 g de linguiça de porco em rodelas

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

pimenta dedo-de-moça

1 cubo de caldo de carne

2 xícaras de arroz

sal a gosto

4 xícaras de água morna

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 tomate picado

queijo parmesão ralado a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com óleo, acrescente a linguiça junto com a cebola e refogue

Adicione o alho, a pimenta, o cubo de carne e refogue mais um pouco

Acrescente o arroz, sal e a água morna

Tampe a panela e deixe até o arroz cozinhar

Após, adicione a ervilha, o milho, o tomate, mexa bem

Por fim, acrescente o queijo parmesão ralado e mexa mais um pouco

Na hora de servir, finalize com cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11981-arroz-com-linguica.html>