

ARROZ COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de óleo
300 g de linguiça de porco em rodela
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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