

# ARROZ ESPECIAL

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz  
2 linguiças calabresa picadas em cubos  
800 g de carne (de sua preferência) picada em cubos  
2 linguiças toscanas cortadas em cubos  
2 pimentões cortados em cubos  
Milho verde  
Caldo de carne  
Cebola  
Cheiro verde e salsinha  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Aqueça a panela com óleo, adicione a carne e a linguiça toscana cortada em cubos e deixe fritar.  
Em seguida, acrescente o caldo de carne e sal a gosto.  
Ao fritar, a carne e a linguiça soltarão uma água, e após essa água secar, adicione a linguiça calabresa.  
Em seguida, acrescente o arroz e deixe fritar.  
Adicione o milho verde, pimentão e cebola, e mexa.  
Assim que o arroz estiver bem frito, adicione a água, cobrindo o arroz, e deixe cozinhar por 10 minutos.  
Finalize acrescentando o cheiro verde e salsinha por cima do arroz.  
Seu arroz está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15624-arroz-especial.html>