

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 cozinar por 10 minutos.

Finalize acrescentando o cheiro verde e salsinha por cima do arroz.

Seu arroz está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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