

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>