

ARROZ DE ESPANHOL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz branco ou parboilizado
- 3 batatas médias em cubos
- 1 lata de ervilha escorrida (ou 1 pacote de ervilha congelada)
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 pimentão picado
- 1 gomo grande de calabresa fatiado em meia lua fina
- 1 fio de azeite para refogar
- 1 colher (sobremesa) de açafrão em pó (ou cúrcuma)
- 1 tablete caldo de legumes (ou em pó)
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, refogue a cebola e o alho com o azeite.

Adicione a calabresa, o pimentão e deixe dourar.

Adicione o arroz, a batata, o caldo, o açafrão, o sal e 4 xícaras de água (caso utilize o arroz parboilizado, coloque 1 xícara de água a mais).

Mexa bem para misturar os temperos e deixe cozinhar.

Quando ainda tiver um pouco de água, adicione a ervilha, misture bem e deixe a água terminar de secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15658-arroz-de-espanhol.html>