ARROZ PRIMAVERA

INGREDIENTES

3/4 de xícara de arroz

sal a gosto

2 dentes de alho picado

2 colheres (sobremesa) de azeite

1/2 cebola média picada

pimentão a gosto picado

1/2 linguiça calabresa pequena picada

1 cenoura média ralada

2 buquês de brócolis

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz como de costume, acrescentando a cenoura ralada.

Em uma frigideira, coloque o azeite e o alho.

Quando o alho começar a fritar, acrescente a calabresa, deixe dourar mexendo aos poucos para não queimar.

Acrescente a cebola e o pimentão picados, e mexa por 3 minutos, reserve.

Em uma panela, cozinhe o brócolis com sal a gosto, após cozido pique ou triture o brócolis e adicione à calabresa frita.

Transfira o arroz já cozido e bem sequinho para uma travessa e misture bem com a mistura de calabresa e brócolis.

Se desejar, adicione cheiro-verde.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21429-arroz-primavera.html