

ARROZ COM LINGUIÇA DO BLITO

INGREDIENTES

- 1 kg de linguiça fininha
- 4 cebolas grandes (picadas em cubos)
- 4 dentes de alho (triturados)
- 4 pimentas cumari do norte (opcional) ou pimenta de cheiro que não arde (picadas)
- 2 sazón sabor tempero do nordeste
- 1 colher (café) de sal (20 g)
- 1 colher (café) de açúcar cristal (20 g)
- 2 xícaras de arroz
- 1 maço de cebolinha e salsinha (picadas)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a linguiça por 20 minutos em água fervente e reserve a água.

Pique a linguiça em cubos e reserve, aqueça o óleo e acrescente a cebola e o açúcar e vá dourando até que fique bem escura, cuidado para que não fique queimada.

Após, retire a cebola e na mesma panela coloque a linguiça picada e frite bem, até formar uma borra no fundo da panela.

Coloque o alho triturado e as pimentas e frite até dourar o alho e adicione a cebola, o arroz e frite mais um pouco.

Adicione o sazón, o sal e vá adicionando à água da fervura da linguiça aos poucos para o arroz não ficar muito cozido.

Quando estiver quase cozido, misture o arroz para a cebola derreter e deixe acabar de cozinhar.

Por último, adicione a salsinha e a cebolinha picada por cima.

Sirva a seguir com uma salada de rúcula com tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21883-arroz-com-linguica-do-blito.html>