

ARROZ CREMOSO HOT DOG

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz branco

4 xícaras (chá) de água

1/2 cebola picada

2 dentes de alho triturados

2 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

6 unidades de salsicha

2 colheres (sopa) de mussarela picada

1 xícara (chá) de molho de tomate

100 g de creme de leite (1/2 caixinha)

2 colheres (sopa) de salsinha verde picada

batata palha para acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo médio o óleo, a cebola e refogue bem.

Acrescente o alho e misture rapidamente.

Adicione o arroz e misture bem para que frite levemente, acrescente o sal, a água, misture e deixe cozinhar em fogo baixo com a panela tampada (deixe uma fresta aberta).

Para verificar se está no ponto, com o auxílio de um garfo, veja se a água ainda está no fundo da panela, estará pronto quando estiver totalmente seco.

Adicione a salsicha picadinha, a mussarela, o molho de tomate e a salsinha.

Misture tudo muito bem até que todos os ingredientes estejam incorporados.

Por último, adicione o creme de leite, misture e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22116-arroz-cremoso-hot-dog.html>