

ARROZ PORRETA

INGREDIENTES

2 linguiças tipo josefina
carne de sol a gosto
cebola
alho
chuchu
cenoura
batata
temperos desidratados
molho de tomate pronto ou caseiro a gosto
sal
cebolinha e coentro
queijo coalho
banana prata
ervilha fresca
páprica
açafreão
2 xícaras de arroz da sua preferência
rapadura
tomate
pimentão a gosto

MODO DE PREPARO

Pique e refogue a calabresa e carne do sol com a cebola e o alho até ficarem dourados.

Acrescente as verduras as carnes refogadas.

Acrescente o molho de tomate e água e espere ferver.

Lave o arroz e adicione aos outros ingredientes.

Acrescente água sempre que necessário.

Não é necessário esperar secar o arroz.

Deixe com um pouco de caldo para ficar mais cremoso.

Coloque em um refratário.

Para servir acrescente a rapadura, o ovo de codorna, a cebolinha, o queijo ralado e a banana.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25104-arroz-porreta.html>