

## 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

açafrão

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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