

ARROZ MOLE DE RONDÔNIA FEITO PELO SAUDOSO DR. PESTANA

INGREDIENTES

300 g de linguiça mista ou não

2 copos de arroz branco

2 dentes de alho

salsinha e cebolinha a gosto

sal a gosto

1 tablete de caldo de carne

4 pequis maduros

MODO DE PREPARO

Ferva 1/2 litro de água com o tablete de caldo de carne.

Frite a linguiça com um pouco de óleo e reserve.

Na própria panela de fritura, coloque o arroz já lavado e frite um pouco.

Coloque aos poucos a medida que for secando o arroz, até acabar o 1/2 litro do caldo de carne.

A ideia é deixar o arroz empapado.

Coloque sal a gosto.

Depois de tudo coloque a linguiça cortada dentro da panela e tampe até esquentá-la.

Sirva em seguida!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26466-arroz-mole-de-rondonia-feito-pelo-saudoso-dr-pestana.html>