

# ARROZ À TOSCANA

## INGREDIENTES

100 ml de óleo  
1 colher de azeite  
1 cebola média picada  
3 dentes de alho  
1 pimentão vermelho pequeno  
1 pimentão amarelo pequeno  
1 tomate  
5 linguças tipo toscana (1/2 kg)  
1 cenoura média  
cheiro-verde a gosto  
1 pitada de sal  
1 e 1/2 xícara de arroz  
2 e 1/2 xícaras de água

## MODO DE PREPARO

Tire a película que envolve as linguças, triture com as mãos mesmo e refogue com óleo.

Adicione a cenoura picada, os pimentões picados, a cebola picada e mexa bem.

Quando as linguças já estiverem quase cozidas, adicione o tomate picado, o alho, o sal e o cheiro-verde.

Mexa um pouco e adicione o arroz e o azeite.

Cozinhe mexendo bem por 3 minutos e adicione a água quente.

Tampe a panela, abaixe o fogo e deixe secar por 20 minutos (não muito, ponto de risoto).

Sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26565-arroz-a-toscana.html>