

# 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 linguiças 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 linguiças, triture com as mãos mesmo e refogue com óleo.

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

Quando as linguiças 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>