

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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