

ARROZ DE CHURRASCO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

5 gomos de linguiça toscana

200 g de carnes que sobraram do churrasco

1 lata de milho

100 g de couve refogada

3 ovos

azeitonas a gosto

farofa temperada a gosto

1 cebola grande

MODO DE PREPARO

Faça o arroz normalmente e reserve.

Ferva a linguiça toscana e pique bem picadinho.

Frite a linguiça com pouco de óleo e reserve.

Frite os ovos, mexendo até ficar bem soltinho, acrescente um pouco de sal.

Pique bem os pedaços de carne que sobraram do churrasco.

Rale a cebola inteira e pique a couve.

Refogue a cebola e a carne do churrasco.

Quando estiver bem fritinha, acrescente a couve, a azeitona e o milho.

Refogue mais um pouco e acrescente a farofa.

Desligue o fogo, mexa bem.

Coloque o arroz, a linguiça toscana e os ovos fritos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27612-arroz-de-churrasco.html>