

# 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 picadinha.  
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27612-arroz-de-churrasco.html>