

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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