ARROZ COM LINGUICINHA CALABRESA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco

2 e 1/2 xícaras de água

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

2 calabresas defumadas em rodelas

1 colher (chá) de cominho

1 colher (chá) de páprica doce

pimenta preta moída na hora

salsinha fresca

sal

orégano

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, coloque um fio de azeite de oliva e refogue a cebola e o alho em fogo baixo por cerca de 2 minutos.

Acrescente a calabresa e moa a pimenta preta por cima, na quantidade que desejar, fritando por mais 2 minutos.

Junte à panela o arroz, o cominho e a páprica doce, fritando por mais 1 minuto.

Coloque a água, o orégano e dê uma mexida.

Pegue uma colher e prove o caldo, então vá acrescentando sal até ficar no ponto que lhe agrade.

Quando o arroz secar, decore com salsinha picada e sirva.

É importante provar o caldo antes que ele seque.

Acrescente mais sal, cominho ou páprica doce, se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28025-arroz-com-linguicinha-calabresa.html