

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28025-arroz-com-linguicinha-calabresa.html>