

ARROZ À CALABRESA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média picada
2 xícaras (chá) de arroz
300 g de linguiça calabresa em cubos
5 tomates picados
150 g de queijo minas fresco
salsa ou coentro picado a gosto
queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, doure metade da cebola em metade do azeite aquecido.

Junte o arroz e deixe refogar, mexendo lentamente por cerca de 5 minutos.

Despeje 4 xícaras (chá) de água fervente, acerte o sal, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos ou até secar.

Retire do fogo e mantenha o arroz tampado por mais 10 minutos para completar o cozimento.

Enquanto isso, numa panela à parte, frite bem a linguiça no restante do azeite até soltar toda a gordura, que deverá ser escorrida.

Acrescente o restante da cebola, os tomates e deixe cozinhar em fogo baixo até obter uma mistura úmida. Se necessário, acerte o sal.

Amasse o queijo com um garfo até ficar bem esfarelado e misture ao arroz cozido.

Finalmente junte o molho de linguiça e mexa delicadamente.

Sirva polvilhado com salsa ou coentro e o queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30023-arroz-a-calabresa.html>