

SOPA DE ARROZ COM PAIO E LINGUIÇA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo
200 g de paio cortado em rodela
200 g de linguiça calabresa defumada (ou a linguiça que quiser)
100 g de bacon em cubos
1 cebola picada
2 dentes de alho picado
1 xícara (chá) de arroz lavado
1 litro e 1/2 de caldo de legumes
1 cenoura cortada em cubos
1/2 xícara (chá) de ervilhas frescas
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo, frite o paio, a linguiça em rodela e o bacon.

Acrescente a cebola, o alho e o arroz.

Refogue e junte o caldo.

Cozinhe no fogo baixo por dez minutos.

Adicione a cenoura, a ervilha, o sal e a pimenta.

Cozinhe até o arroz e os legumes ficarem macios.

Desligue o fogo e sirva em seguida.

Calorias por porção: 381

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30817-sopa-de-arroz-com-paio-e-linguica.html>