

ARROZ COM LINGUICINHA

INGREDIENTES

- 4 linguicinhas
- 3 xícaras de arroz
- 2 cebolas pequenas ou uma grande
- 1 dente de alho
- 1 batatinha média (opcional)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 3 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 colher de sopa de azeite
- água colocar ate cobrir o arroz

MODO DE PREPARO

Retire a pele da linguicinha.

Coloque na panela, mexa e deixe fritar bem.

Coloque a cebola e o alho picados.

Adicione temperos opcionais.

Corte a batatinha em quadradinhos e coloque na panela.

Acrescente o tablete de caldo de galinha.

Coloque um pouquinho de água na panela, apenas para diluir o caldo de galinha.

Coloque o extrato de tomate e água até cobrir o arroz.

Quanto mais temperada for a linguicinha melhor o arroz vai ficar, não precisa colocar sal, pois a linguicinha já é salgada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32028-arroz-com-linguicinha.html>