

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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