ARROZ COM CHAMPIGNON E LEGUMES

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de arroz

1 e 1/2 dente de alhos

óleo para cozinhar o arroz a gosto

sal a gosto

1 pimentão verde cortado em tiras

1 cebola picada

2 tomates picados em cubos

1 xícara de chá de milho verde

1 xícara de chá de ervilhas frescas

1/2 repolho cortado em tiras grossas

1 xícara de chá de palmito cortado em rodelas

1 xícara de chá de champignon sem o talo

1 xícara de chá de azeitona picada

1 gomo de calabresa cortada em cubo

3 gomos de linguiça temperada desfiada

1 colher de sopa de orégano

6 colheres de sopa de manteiga

8 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz separadamente. coloque o óleo, frite o alho e deixe o arroz cozinhando.

Em uma outra panela, coloque 2 colheres de sopa de azeite em fogo baixo e depois coloque toda a linguiça desfiada. aumente o fogo e quando a linguiça já estiver quase frita, coloque a calabresa junto para fritar e acrescente mais uma colher de azeite e 1 colher de manteiga. Mexa até fritar.

Em outra panela, coloque 3 colheres de sopa de azeite em fogo baixo e despeje na panela o pimentão verde fatiado. despeje por cima 3 colheres de manteiga e refogue o pimentão. Quando ele já estiver refogado acrescente a cebola picada e o repolho e deixe-os refogar também.

Depois acrescente o champignon e o palmito e acrescente 1 colher de manteiga.

Espere refogar mais um pouco e acrescente o tomate picado, o milho verde, as ervilhas frescas, a azeitona picada. Espere refogar e no fim acrescente mais 1 colher de sopa de azeite e 1 colher de sopa de manteiga.

Deixe refogar.

Após terminar de refogar os legumes e verduras, na panela onde você refogou acrescente a linguiça desfiada e a

calabresa e misture os legumes com a carne.

Despeje o orégano e misture.

Por último, após cozinhar o arroz, despeje uma parte do arroz em um recipiente e uma parte do refogado por cima. despeje a última camada do arroz e a última do refogado. Misture e pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32346-arroz-com-champignon-e-legumes.html