

ARROZ COM MANDIOCA E LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

- 500g linguiça tipo calabresa em rodelas
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 400g de mandioca sem casca cortada em cubos(crua)
- 1 xícara (chá) de arroz parboilizado
- 1 xícara (chá) de queijo picado ou ralado

MODO DE PREPARO

- Fritar a linguiça por 5 minutos em sua própria gordura em uma panela média
- Acrescentar a cebola e o alho e deixar dourar
- Juntar a mandioca, a xícara de água quente e cozinhar em fogo baixo até a água secar
- Juntar o arroz, mais 3 xícaras de água quente, baixar o fogo a tapar a panela
- Cozinhar até o arroz e a mandioca estarem totalmente cozidos
- Misturar o queijo e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32825-arroz-com-mandioca-e-linguica-calabresa.html>