

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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