

ARROZ DO TIO ARMINDO

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de arroz
250 g de macarrão (espaguete)
2 gomos de linguiça fresca calabresa
6 batatas média
2 cenouras média
1 repolho pequeno
5 ovos para decorar
cebola e alho a gosto
sal e tempero a gosto
4 xícaras de água
100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Fatie as calabresas em rodela, pique a cebola e o alho.

Em uma panela grande coloque um pouco de óleo e as calabresas fatiadas e frite levemente.

Coloque o alho, cebola, macarrão, batata, cenoura, repolho e misture um pouco.

Por último coloque a água.

Misture tudo e deixe cozinhar.

Por último coloque o queijo ralado e os ovos fatiados para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33677-arroz-do-tio-armindo.html>