

ARROZ COM LINGUIÇA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de linguiça de frango fina
6 dentes de alho
3 cebolas médias
3 tomates
2 xícaras de arroz branco
4 xícaras de água
1 lata de ervilha com cenoura em conserva
sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Abrir a película que recobre a linguiça e parti-la em pedaços com 1 a 2 cm tirando de dentro da película com os dedos.

Colocar um fio de óleo no fundo de uma panela e fritar os pedaços de linguiça. Durante este processo a linguiça irá soltar bastante água, mexer bem e aguardar a água secar um pouco. Em seguida, adicionar os dentes de alho picados, aguardar a água secar quase completamente e acrescentar as cebolas picadas. Após a cebola estar refogada acrescentar os tomates picados e aguardar, com a panela tampada e fogo moderado, que eles desmanchem um pouco.

Posteriormente, colocar o arroz e salpicar orégano e sal a gosto (experimente antes, a linguiça já contém sal). Em seguida adicionar água, baixar o fogo e deixar a panela semi-tampada.

Quando restar pouca água adicionar a ervilha com cenoura, misturar e aguardar a água secar.

Recomendo servir acompanhado de uma salada verde e/ou com feijão preto, couve refogada e/ou batata doce picada cozida e refogada na margarina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34508-arroz-com-linguica-de-frango.html>