

ARROZ TEMPERADO À KAMILA

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz branco (parbolizado, preferencialmente)

5 salsichas

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

3 colheres (sopa) de margarina

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz branco com água, sal e cebola picada. Depois escorra para que fique bem sequinho. Separe.

Corte as salsichas em cubinhos bem pequenos, em seguida cozinhe com o tempero de sua preferência (uso óleo, alho, cebola e uma pitada de cominho e de colorífico). Separe.

Em uma panela grande, derreta (em fogo baixo) a margarina e acrescente o arroz. Mexer bem.

Em seguida, acrescente a salsicha. Misture.

Logo após, acrescente o milho e a ervilha. Misture tudo.

Para finalizar, desligue o fogo, acrescente o orégano e misture.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35609-arroz-temperado-a-kamila.html>