

ARROZ GORDO

INGREDIENTES

2 copos de arroz branco

50 g carne de charque cortada em cubos pequenos

50 g carne do sol cortada em cubos pequenos

50 g linguiça cortada em cubos pequenos

1 cebola pequena picada

1 cenoura cortada em cubos pequenos e finos

coentro verde

açafrão

1 tablete caldo de galinha

2 dentes de alho

2 colheres sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Lave, frite e reserve as carnes e linguiça.

Coloque em uma panela um pouco de açafrão, o caldo de galinha, o alho, a cebola e a cenoura, deixa passar com um pouco do óleo em que fritou as carnes.

Acrecente o arroz e refogue um pouco.

Acrecente as carnes e linguiças já fritas e mexa bem.

Acrecente água quente e coentro verde picado. Deixe cozinhar. Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36507-arroz-gordo.html>