

ARROZ COLORIDO RECHEADO COM COBERTURA DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
1 cenoura grande
1 pimentão
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 beterraba
5 fatias de mussarela
1 pimenta a gosto
sal
óleo
azeite
300 g de linguiça defumada
10 fatias de azeitona

MODO DE PREPARO

Aqueça 1 colher de óleo.
Junte 1 xícara de arroz e deixe fritar mexendo bem.
Adicione 2 xícaras de água fervente.
Cozinhe em fogo alto até ferver.
Pique as verduras e a pimenta em cubinhos, adicione 1 xícara de água.
Ferva as verduras.
Adicione ao arroz as verduras, a pimenta, a ervilha, o milho e a azeitona.
Coloque a mussarela, tampe e deixe secar 5 minutos em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38373-arroz-colorido-recheado-com-cobertura-de-queijo.html>