

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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