

ARROZ COM ATUM E PIMENTÃO VERMELHO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz
- 1 cebola
- 1/2 pimentão vermelho
- 2 latas de atum (picado ou sólida)
- 1 lata de seleta de legumes

MODO DE PREPARO

Faça o arroz normalmente e reserve.

Pique em cubos a cebola e o pimentão.

Abra as latas de atum e refogue a cebola e o pimentão no próprio óleo do atum.

Assim que murchar a cebola e o pimentão coloque as 2 latas de atum e refogue junto com a seleta.

Estando tudo refogado misture o arroz reservado e mexa devagar!

Se preferir coloque em uma assadeira e aqueça no forno.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41563-arroz-com-atum-e-pimentao-vermelho.html>