ARROZ DE MOSTARDA COM LINGUÍÇA

INGREDIENTES

150 g de linguiça de carne suína fina

1 colher orégano

1 colherzinha de manteiga

1 xícara de arroz

2 xícaras de água

bicarbonato de sódio (opcional)

1 g de sal

1 g de açúcar

azeite (opcional)

catchup

mostarda amarela

MODO DE PREPARO

Retire a pele da linguiça para aproveitar a gordura que ela tem.

Pique a linguiça em pedaço pequeno.

Na panela em fogo baixo coloque uma colherzinha de manteiga.

Acrescente a linguiça e deixe fritar por uns 5 minutos.

Coloque catchup e a mostarda, sendo que o catchup deve ser um pouco mais que a mostarda amarela.

Mexa por mais 5 minutos.

Pode acrescentar o orégano, sal e o açúcar, bicarbonato de sódio opcional, azeite opcional, mexa até que não fique o molho espalhado, ou seja, ficar grudado na linguiça na cor meio caramelizado pouco escuro, como se fosse doce de banana.

Nessa hora, adicione o arroz misture e depois coloque um pouquinho de água para não grudar na panela, sempre pouquinho. Assim vamos repetir umas 4 vezes quanto estiver quase grudando na panela.

Depois disso, vamos acrescentar 2 xícaras de água.

Durante o cozimento, de vez em quando mexa até secar a água.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42150-arroz-de-mostarda-com-linguica.html