

ARROZ DE CALABRESA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 linguiça calabresa cortada em cubos

2 alhos amassados

1 cebola média ralada

1 cubo de caldo de carne (knorr)

1 xícara de arroz

1 caixa de creme de leite

2 colheres de azeite ou óleo

queijo ralado ou batata palha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola, o alho, a calabresa e o óleo numa panela para dourar.

Depois coloque o arroz, misture um pouco mas, sem deixar queimar.

Coloque duas xícaras de água para cada xícara de arroz, acrescente mais água a medida que for secando até que cozinhe todo o arroz.

Enquanto o arroz cozinha coloque o cubo de caldo de knorr e o sal a gosto.

Assim que o arroz cozinhar, ainda no fogo, coloque o creme de leite e misture.

Espere secar um pouco e retire do fogo.

Passa a receita para um travessa, espalhe e coloque queijo ralado ou batata palha por cima, quanto desejar.

É só esperar esfriar um pouco e está pronta a receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42186-arroz-de-calabresa-com-creme-de-leite.html>