

# ARROZ CALABRÊS

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo  
2 xícaras (chá) de arroz, lavado e escorrido  
3 tabletes de caldo de galinha maggi  
1 colher (sopa) de purê de tomate  
1 xícara (chá) de salame, picadinho  
1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadinhas  
1 colher de (sopa) de salsa picadinha  
queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Refoque o arroz no óleo, fritando-o bem.

Junte os salames e as azeitonas, o caldo Maggi dissolvido em 1 litro de água fervente, o purê de tomate e cozinhe em fogo baixo, em panela parcialmente tampada por 15 minutos ou até que o arroz fique bem seco.

Junte a salada e sirva polvilhado de queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43814-arroz-calabres.html>