

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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