

ARROZ COM MILHO E LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

- 4 copos de arroz cozido com sal
- 2 espigas de milho
- 1 linguiça calabresa
- 1/2 caldo de bacon
- 1/2 colher de sopa de alho amassado
- 1 cebola ralada
- 2 colheres de sopa de azeite
- salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, de preferência tipo wok ou frigideira grande, adicione o azeite e doure a cebola e o alho.

Em seguida adicione o caldo de bacon, a linguiça calabresa e o milho.

Não precisa adicionar água, deixe cozinhar em fogo baixo mexendo sempre.

Quando o milho estiver macio adicione o arroz, mexa bem e tampe a panela por alguns minutos para o arroz esquentar e fritar levemente.

Na hora de desligar acrescente salsinha e cebolinha bem picadinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43999-arroz-com-milho-e-linguica-calabresa.html>