ARROZ ESPECIAL DA DANI

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz

2 sachê de knorr meu arroz extra cebola

1 linguiça calabresa

1 lata de milho verde

queijo mussarela a gosto

presunto a gosto

azeitona verde a gosto

uva passa a gosto

1 lata de seleta de legumes (algumas já vem com ervilha, senão compre a ervilha separada)

MODO DE PREPARO

Refogue o arroz em uma penela com um pouco de óleo e o tempero knorr meu arroz.

Acrescente água quente (quantidade que dê para cozinhar o arroz, mas cuidado para não cozinhar demais, para que fique bem soltinho).

Em uma assadeira frite a linguiça cortada em cubos (não asse com óleo pois a própria linguiça já tem sua gordura).

Em uma tigela misture a linguiça, o milho verde, as azeitonas picadas, a uva passa, o queijo mussarela e o presunto picados mas não tão pequenos e a seleta de legumes.

coloque o arroz já cozido em uma travessa e misture bem aos outros ingredientes.

Leve ao forno por 2 minutinhos só para derreter o queijo mussarela e pronto é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45956-arroz-especial-da-dani.html