ARROZ DA VÓ IVELUZ

INGREDIENTES

3 copos de arroz

400 g linguiça de frango ou calabresa (fina) cortada em pedaços pequenos.

400 g de frango (coxas e sobrecoxas) cortados em pedaços pequenos.

3 tomates

2 cebolas grandes raladas

2 pimentões médios

alho

sal

óleo

azeitonas

azeite de oliva

3 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e alho a gosto. Reserve.

Aqueça em uma panela o óleo e refogue a linguiça até dourar e reserve à parte.

Na mesma panela refogue o frango aos poucos até dourar e reserve.

Em outra panela aqueça o azeite de oliva e refogue a cebola ralada, um tomate, um pimentão, acrescente a linguiça e o frango e mexa até formar um molho.

Acrescente o arroz e mexa bem.

Adicione água fervente até ao ponto de cozinhar o arroz.

Deixe secar a água, e depois abafe para enxugar.

Quando o arroz estiver cozido e enxuto acrescente o cheiro verde e azeitonas picadas a gosto, mexa bem.

Em um refratário, coloque todo o arroz e decore com tomates e pimentões picados, os ovos cozidos (em rodelas) e azeitonas a gosto.

Sirva o arroz com salada de folhas (alface, rúcula, acelga, couve) e cenoura ralada.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46489-arroz-da-vo-iveluz.html