

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 rodela) e azeitonas a gosto.

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

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46489-arroz-da-vo-iveluz.html>