

ARROZ DE LULA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

600 g de lula limpa em anéis
2 linguiças calabresa fininha cortada em anéis
1 cebola média picada em cubinhos
1 pimentão de qualquer cor em tiras bem finas
azeitonas verdes picadas
2 tomates médios picadinhos em cubinhos pequenos
coentro ou cheiro verde a gosto
3 colheres de azeite ou um óleo de boa qualidade
2 xícaras de arroz
3 xícaras de água fervente
2 caldos de legumes ou sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a panela e coloque o óleo e a linguiça para dourar por 3 minutos.
Junte o pimentão e deixe dourar.
Depois junte a cebola deixe dourar.
Depois junte o tomate e as azeitonas e o arroz já lavado e escorrido.
Frite bem junte o caldo de legumes ou sal e coloque a água fervente.
Deixe o arroz pegar fervura por 5 minutos e junte as lulas, mexa o arroz.
Esperar secar sem mexer mais.
Por último coloque o coentro ou cheiro verde e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47193-arroz-de-lula-com-linguica.html>