ARROZ DE LULA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

600 g de lula limpa em aneis

2 linguicinhas 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 medios picadinhos em cubinhos pequenos

coentro ou cheiro verde a gosto

3 colheres de azeite ou um oleo 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 oleo 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 ja lavado e escorrido.

Frite bem junte o caldo de legumes ou sal e coloque a agua 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