

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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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