

ARROZ COM PASSAS

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
100 g de uva passa
150 g de calabresa
3 colheres de sopa de milho verde
salsinha
1/2 cebola
1/2 tomate
1/2 pimentão
2 colheres de sopa óleo
água (até cobrir totalmente o arroz)
sal

MODO DE PREPARO

Leve a calabresa para retirar o sal em uma panela com água por 5 minutos, passado o tempo escorra a água, lave a calabresa e reserve.

Em uma panela coloque as duas colheres de óleo, acrescente a cebola picadinha, mexa até dourar, acrescente o arroz lavado. Logo em seguida acrescente o tomate, o pimentão. Acrescente a água aos poucos mexendo sempre, coloque o sal, a calabresa, a salsinha e tampe a panela e deixe cozinhar por 15 minutos.

Passado os 15 minutos, retire a tampa da panela e acrescente as passas, mexa para que ela possa incorporar bem no arroz que já está cozido, tampe e deixe cozinhar por mais 5 minutos em fogo baixo. Se o seu fogão não é tão forte observe quando o arroz já estiver com pouca água e acrescente as passas e deixe tampado até secar totalmente. Espere esfriar 5 minutos e sirva em seguida.

Decoração a gosto!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47597-arroz-com-passas.html>