

ARROZ PRATO ÚNICO

INGREDIENTES

Óleo (de boa qualidade)

1 cebola grande bem picadinha

5 dentes de alho grandes

2 batatas doces médias

5 lingüicinhas finas calabresas

arroz

azeitonas a gosto

3 tomates maduros grandes sem pele

salsinha ou cebolinha ou ambos

repolho

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Doure o alho com cebola e acrescente as lingüicinhas pré fervidas e picadinhas junto com a batata doce cortada em cubinhos.

Quando estiverem no ponto coloque os tomates picadinhos com sementes mas sem pele, azeitonas, refogue bem, acrescente o colorau a gosto, 1 caldo knorr, sal à gosto, misture, tampe e deixe cozinhar em fogo brando por uns 3 minutos. Acrescente uma caneca de arroz lavado, misture muito bem e deixe por uns 2 minutos em tampado. A seguir jogue água fervente e coloque no meio, folhas de repolho pré-cozidas.

Cozinhe em fogo brando. Este arroz fique tipo risoto. Sirva com queijo parmesão ralado, de preferência comprado o pedaço, e um fio de azeite.

Acompanha salada a seu gosto.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51688-arroz-prato-unico.html>