

ARROZ TEMPERADO COM CALABRESA E BATATA PALHA

INGREDIENTES

7 copos de água
1 copo de arroz
1 xícara de calabresa em rodela finas
1 caldo de galinha
1 sazón pra arroz
2 colheres de pimentão picado
2 colheres de cebola picadinha
1/2 xícara de cenoura picadinha
8 azeitonas
2 colheres de óleo ou azeite
1/2 lata de milho verde
1 xícara de batata palha
cebolinha e coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água e acrescente o arroz e a cenoura.

Deixe cozinhar até que fiquem bem molinhos.

Despeje num escorredor, deixe escorrer e secar bem.

Em uma panela frite no óleo, a cebola, o pimentão e a calabresa.

Depois de fritinhos esfarele por cima o caldo de galinha e misture.

Junte o arroz já seco e despeje por cima o sazón, mexa bem e deixe bem quentinho.

Desligue o fogo e acrescente o milho, a azeitona e a batata palha, misture bem.

Por último salpique a cebolinha e coentro, sirva bem quentinho.

Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51873-arroz-temperado-com-calabresa-e-batata-palha.html>