



## Arroz à moda da vovó

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-a-moda-da-vovo](http://www.receitasdafia.com/receitas/arroz-a-moda-da-vovo)

Experimente uma deliciosa receita de Arroz com linguiça e pimentão em apenas 30 min!

Arroz à moda da vovó

 30 min

 5 porções

### Ingredientes

- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 gomo de linguiça [calabresa](#) em rodelas
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 [cebola](#) picada
- 1/2 [pimentão](#) verde em cubinhos
- 1/2 pimentão vermelho em cubinhos
- 1/2 lata de [milho verde](#)
- 1/2 lata de [ervilha](#)
- 1 colher de chá de tempero caseiro (ou outro tempero de sua preferência)
- 2 xícaras de chá de [arroz](#)
- 1 colher de chá de sal
- 4 xícaras de chá de água fervente

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o óleo e frite as rodelas de linguiça calabresa.
2. Adicione o alho e a cebola picada, refogando até dourar.
3. Acrescente os cubinhos de pimentão verde e vermelho, refogando por mais 2 minutos.
4. Coloque o tempero caseiro e o arroz, refogando por mais 2 minutos até envolver bem os ingredientes.
5. Adicione o sal e misture tudo.
6. Despeje a água fervente na panela, misture bem e ajuste o sal, se necessário.
7. Tampe a panela parcialmente, reduza o fogo e cozinhe por aproximadamente 15 minutos ou até que a água tenha sido absorvida.
8. Desligue o fogo.
9. Misture o milho verde e ervilha.
10. Deixe o arroz descansar por 5 minutos antes de servir.

Veja também:

Separamos algumas [receitas clássicas](#) para você!

