



# RECEITAS DA FIA

## Arroz com linguiça e carne

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-com-linguica-e-carne](http://www.receitasdafia.com/receitas/arroz-com-linguica-e-carne)

Sobrou carne e linguiça do churrasco, que tal fazer esse arroz com linguiça? fica delicioso. Anote a receita completa!

Arroz com linguiça e carne

 45 min

 10 porções

### Ingredientes

- Óleo a gosto
- Linguiça cortada em rodelas a gosto
- 500g de [carne](#) cortada em cubos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro-verde picado a gosto
- Alho picados a gosto
- 1 cebola picada
- 3 xícaras (chá) de arroz cru
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 6 xícaras (chá) de água morna
- Caldo de carne em pó

### Modo de Preparo

1. Leve ao fogo uma panela grande com o óleo, frite a linguiça e a carne temperada com sal e pimenta até dourar, retire com uma escumadeira e reserve.
2. Frite o alho, a cebola e o arroz por 3 minutos, volte a carne e a linguiça à panela, junte o extrato, a água e o caldo de carne. Prove para acertar o sal .
3. Deixe cozinhado em fogo médio até o arroz ficar macio.
4. Em seguida, desligue e solte o arroz com um garfo.
5. Transfira para uma travessa, polvilhe com cheiro-verde e sirva.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)