



## Arroz Cremoso com Salsicha e Molho de Tomate

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-cremoso-com-salsicha-e-molho-de-tomate](http://www.receitasdafia.com/receitas/arroz-cremoso-com-salsicha-e-molho-de-tomate)

Experimente essa deliciosa receita de Arroz

Cremoso de Salsicha com Molho de Tomate em **Arroz Cremoso com Salsicha e Molho de Tomate** apenas 40 minutos!

 40 min

 3 porções

### Ingredientes

- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 xícara de chá de [arroz](#) (lavado e escorrido)
- 2 xícaras de chá de água
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de óleo
- 6 [salsichas](#) picadas em rodelas
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 340 g de [molho de tomate](#)
- 3 colheres (sopa) de [requeijão](#)
- [Mussarela](#) ralada a gosto
- Orégano a gosto

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça uma colher de sopa de óleo e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione o arroz previamente lavado e escorrido, misturando bem.
3. Acrescente a água e o sal, misture novamente, tampe a panela e cozinhe o arroz em fogo baixo até que a água seja absorvida. Reserve.
4. Em outra panela, aqueça duas colheres de sopa de óleo e frite as salsichas picadas até ficarem levemente douradas.
5. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
6. Adicione o molho de tomate, o requeijão e deixe cozinhar por alguns minutos.
7. Em um refratário, coloque o arroz reservado e cubra com o molho de salsicha.
8. Distribua a mussarela picada por cima e salpique orégano a gosto.
9. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos, ou até que o queijo derreta e gratine.
10. Sirva quente e bom apetite!

