Arroz Temperado Colorido e Fácil

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-temperado

Esse arroz temperado colorido é aquele acompanhamento completo que transforma o almoço simples em refeição de domingo. Leva linguiça calabresa, legumes picadinhos e fica pronto em cerca de 45 minutos. É perfeito para servir com carne, frango, peixe ou até com aquele churrasquinho em família, sem gastar muito e sem complicação.



45 min 5 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 3 dentes de alho picados ou amassados
- 1/2 gomo de linguiça calabresa picada
- 2 colheres (sopa) de pimentão verde picado
- 2 colheres (sopa) de pimentão vermelho picado
- 1/2 cenoura ralada
- 1/2 lata de milho
- 2 xícaras (chá) de arroz
- 5 xícaras (chá) de água quente
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a linguiça calabresa e a cebola até ficarem douradas.
2. Adicione o alho, os pimentões, a cenoura e o milho. Misture bem e deixe refogar por cerca de 1 minuto.
3. Acrescente o arroz e misture todos os ingredientes.
4. Despeje a água quente na panela, tempere com sal a gosto e misture novamente.
5. Reduza o fogo, tampe a panela parcialmente e cozinhe o arroz até que a água tenha sido absorvida e o arroz esteja macio.
6. Após o tempo de cozimento, desligue o fogo e deixe o arroz descansar por alguns minutos antes de servir.
7. Sirva o delicioso arroz temperado colorido como acompanhamento de carnes, aves ou peixes.

Dicas da Fia para o seu Arroz Temperado

- Tipo de arroz: use arroz branco comum, mas se quiser deixar mais soltinho, lave bem o arroz antes de refogar até a água sair clara.
- Caldo mais saboroso: no lugar de só água, você pode usar metade água e metade caldo de legumes ou de frango. O sabor fica ainda mais especial.
- Varie os legumes: dá para acrescentar ervilha, vagem picadinha ou tomate sem sementes em cubinhos para deixar o prato ainda mais colorido.
- Ponto perfeito: quando a água estiver quase seca, reduza bem o fogo e tampe a panela para o arroz terminar de cozinhar no vapor. Assim ele não empapa.
- Faça render: esse arroz é ótimo para servir em festas, churrascos e almoços em família, porque rende bastante e combina com vários tipos de carne.

Você também pode gostar

- Frango Grelhado ao Molho de Limão com Queijo
- Salada de repolho cremosa
- Feijão Cremoso