

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de Carnaval

Categoria (category): Coquetéis e bebidas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Receita sem lactose, Receita sem glúten, Popular no Carnaval, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 xícara de arroz, 1 cebola picada, 3 dentes de alho picado, ¼ xícara de cenoura picada, ¼ xícara de milho verde escorrido, ⅓ xícara de linguiça calabresa em rodela, ¼ xícara de vagem picada, ¼ xícara de pimentão picado, 1 ramo de Pimenta do reino a gosto, Sal a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Para completar seu cardápio de Carnaval não deixe de preparar esta receita de arroz de Carnaval, bemcolorido e gostoso! Esta receita festiva pode ser servida simples ou como acompanhamento e garantidamente todo o mundo irá gostar! Confira abaixo todos os detalhes do preparo desta receita de arroz de Carnaval e experimente!, Comece por cozinhar o arroz do jeito tradicional: coloque o arroz em uma panela junto com 2 xícaras de água filtrada e, quando ferver, tampe e deixe em fogo baixo até a água secar., Enquanto o arroz cozinha refogue a linguiça no óleo de soja com a cebola e os alhos. Quando dourar junte a vagem, a cenoura, o pimentão, e o milho. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto, baixe o fogo e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até ficarem macios., Misture o refogado no arroz, coloque em uma travessa e decore a gosto. Seu arroz de Carnaval está pronto! Para a sobremesa recomendo esse bolo de Carnaval simples e delicioso, não hesite em preparar., Buscando outras receitas de carnaval? Confira estas sugestões:, Dica: Escreva o seu comentário sobre esta receita e suba uma foto do arroz finalizado! Se gosta de cozinhar ou conhece outras receitas carnavalescas, publique-as no portal e seja o próximo Chef do TudoReceitas! Bom apetite!