



minha
receita



Arroz com linguiça Blumenau

🕒 **TEMPO:** 30 minutos

👤 **RENDIMENTO:** 4 porções

●○○ **DIFÍCULDADE:** fácil

Ingredientes

- 1 linguiça Blumenau
- 1 xíc. de arroz arbóreo ou agulhinha
- 1 cebola branca
- 1 dente de alho
- 4 tomates sem pele e sementes
- 1 xíc. de água quente
- 1 xíc. de vinho branco
- 1/2 xíc. de cogumelos em conserva
- 1/2 xíc. de tomate seco
- 1/2 xíc. de salsinha picada
- 1/2 xíc. de queijo parmesão ralado

Preparo

1. Desfie a linguiça e leve à panela. Deixe fritar na própria gordura por cerca de 5min.
2. Adicione a cebola e o alho picados e frite mais um pouco.
3. Junte o tomate e deixe cozinhar por mais 5min.
4. Acrescente o arroz, a água quente e o vinho branco.
5. Coloque na mistura cogumelo fatiado e tampe a panela. Mexa de vez em quando para não grudar no fundo.
6. Quando a água estiver quase secando, acrescente o tomate seco.
7. O ponto ideal é quando há pouca água, mas sem ficar muito seco. Caso o arroz ainda não esteja cozido, acrescente mais um pouco de água.
8. Finalize polvilhando salsinha e o queijo parmesão ralado. Sirva bem quente.

