

Arroz com linguiça e camarão



Ingredientes: 2 chávena de arroz
200 grama de linguiça defumada e fatiada;
200 grama de miolo de camarão
2 colher de sopa de óleo
2 unidade de dentes de alho
1 unidade de cebola picada
6 chávena de água fervente
0 unidade de sal a gosto
0 unidade de empero verde (opcional)

Instruções de preparação:

Numa panela, preferencialmente de ferro, frite o alho e a cebola no óleo e refogue a linguiça. Acrescente o arroz e o miolo de camarão e deixe fritar. Acrescente a água e o sal e deixe cozinhar. Quando estiver cozido, acrescente os temperos verdes.

Sugestões Adicionais: