



Arroz Verdinho

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz cozido
- 2 pacotes de brócolis congelado
- 3 linguiças calabresa descascadas e picadas
- Óleo

Modo de Preparo:

- Coloque o brócolis em água fervente, levemente salgada para descongelar e aquecer. Escorra e corte em pedacinhos.
- Em uma panela grande, coloque óleo e a linguiça para fritar.
- Quando a linguiça estiver bem fritinha, acrescente o arroz, mexa bem e por último, acrescente o brócolis.
- Misture bem, coloque em um refratário e leve ao forno para aquecer.
- Ótimo para acompanhar perna de carneiro assada com batatas.