



## Arroz com linguiça e alecrim



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Linguiça toscana fresca (sem pele, picada)	2 gomos médios	240 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Tomate (sem pele, sem sementes, em cubos)	1 unidade grande	225 g
Arroz cru	3 xícaras (chá)	510 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Água fervente	6 xícaras (chá)	1,2 l

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça e frite por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o tomate e refogue por mais 3 minutos, ou até que o tomate comece a desmanchar.

**2.** Acrescente o arroz, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e mexa até que o arroz esteja completamente envolvido.

**3.** Adicione a água e deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o arroz esteja macio e o líquido tenha secado.

**4.** Retire do fogo e sirva em seguida.