



## **Arroz Nordestino**

### **Ingredientes:**

300g de arroz

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

4 tomates sem sementes picados

Sal, coentro e cebolinha picada

600g de carne seca desalgada e cortados em cubos pequenos

1 gomo de calabresa portuguesa cortada em cubos pequenos

5 colheres (sopa) de manteiga

300g de queijo coalho cortados em cubos pequenos

1 colher (sopa) de linhaça em grãos PAZZE

Aproximadamente 600ml de caldo de legumes

### **Modo de preparo**

Em uma panela, coloque a manteiga, a calabresa, a carne seca, a cebola e o alho deixem refogar. Depois acrescente os demais ingredientes menos a linhaça em grãos e o queijo coalho.

Quando o arroz estiver pronto coloque os grãos de linhaça e por cima o queijo.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)