



## Arroz do Sertão | Solito #10

**Tempo de preparo:**      **Rendimento:**      **Tipo:**      **Nível:**  
Receitas Leves      Fácil

### Ingredientes

2 xícaras de Arroz Tipo 1 Solito;  
2 xícaras de Farofa Premium Solito;  
  
20 ml de azeite;  
2 dentes de alho;  
2 cenouras raladas;  
Sal a gosto;  
5 xícaras de água;  
1 xícara de cheiro-verde picado;  
400 g de linguiça de sua preferência;  
400 g de queijo coalho em cubos;  
100 g de tomate cocktail e  
Ervas de sua preferência para enfeitar.

### Modo de preparo

Coloque o azeite em uma panela quente, adicione o alho, acrescente o Arroz Solito Tipo 1 e mexa. Adicione as cenouras raladas, tempere com sal a gosto, mexa novamente, acrescente a água e deixe cozinhar. Quando o arroz estiver pronto, acrescente o cheiro-verde, a linguiça de sua preferência, o queijo coalho, a Farofa Premium Solito, misture bem todos os ingredientes e finalize com tomates cocktail e ervas de sua preferência.

Tempo de preparo: 45 min.  
Porções: 5  
Valor da receita: R\$ 31,00

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)