ARROZ COM CARNE-SECA/CARNE DE SOL – SERTANEJO

INGREDIENTES

500 g de carne de sol

500 g arroz (usei parbolizado)

cebola roxa a gosto

manteiga da terra (caso tenha)

caldo de legumes (opcional)

5 dentes de alho

queijo coalho a gosto

200 ml leite

Água

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne, cozinhe e depois desfie

Pique o alho e cebola

Refogue o alho e a cebola na manteiga da terra, depois adicione a carne de sol desfiada e refogue

Adicione o arroz ainda cru, misture bem e depois adicione a água e o caldo de legumes

Deixe cozinhar o arroz

Perto do arroz ficar cozido, adicione os 200 ml de leite

Quando o arroz terminar de cozinhar, adicione o queijo e deixe tampado para derreter

Só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13724-arroz-com-carne-seca-carne-de-sol-sertanejo.html