

# 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>