ARROZ DE CARNE-SECA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz parboilizado

1 cebola grande

3 dentes de alho

1 tomate

1/2 kg de carne seca desfiada

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

tempero verde

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Depois de dessalgar a carne seca e desfia-lá.

Doure em uma panela untada com óleo, depois refogue a cebola e o alho, junte o tomate picado e deixe cozinhar um pouco.

Depois adicione o arroz e frite um pouco para pegar gosto, adicione a água, o sal e a pimenta a gosto.

Vá provando para ver o ponto do arroz, no fim coloque os temperos verdes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16402-arroz-de-carne-seca.html