

ARROZ DE MARIA RAIMUNDA

INGREDIENTES

1 copo de arroz cru

200 g de carne seca cortada em pequenos pedaços e previamente frita em óleo

100 g de queijo ralado (de sua preferência)

Água o suficiente para cozinhar

Alho triturado

Um maço de couve cortado fininho

Cebola em rodela

Pimentão em cubos

Cheiro verde para aromatizar

Ervilha e milho verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela elétrica redonda, adicione a carne seca frita, o arroz cru, o alho, a cebola e o pimentão e 1/2 colher de óleo.

Refogue e acrescente um pouco de água, coloque na potência máxima e tampe.

Este processo tem que ser lento, por isso vá acrescentando água aos poucos e mexendo de dois em dois minutos até que o arroz esteja totalmente cozido.

Acrescente a couve picadinha e o resto dos ingredientes opcionais, se desejar.

Mexa bem e corrija o sal.

Adicione mais um pouquinho de água e tampe o tempo suficiente para a couve murchar e aderir ao arroz. Decore com bastante cheiro verde e queijo ralado, e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17212-arroz-de-maria-ramunda.html>