

ARROZ COM SUÃN

INGREDIENTES

2 kilos de carne de suãn

1/2 cebola

3 dentes de alho medio

pimenta do reino a gosto

oléo de soja para fritar a carne e preparo do arroz

sal a gosto

cebolinha e salsa

2 copos de arroz

MODO DE PREPARO

Primeiro frite bem a carne com alho e cebola em olho com sal reserve um dente de alho e pouca cebola.

Após fritar a carne separe.

Adicione em uma panela grande sal alho e olho o restante de cebola refogue adicione o 2 copos de arroz.

Coloque a carne refogada encima do arroz.

4 copos de água por cima espere secar e pronto bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18564-arroz-com-suan.html>