ARROZ À PORTUENSE

INGREDIENTES

300 g de arroz carolino

500 g de carne de vaca cortada aos bocadinhos

1 chouriço pequeno (cerca de 80 g) cortado em rodelas

2 cebolas e 2 dentes de alho picados

1 copo de vinho branco e 1dl de azeite

1 colher (chá) de pimentão e 1 folha de louro

1 couve penca ou portuguesa

sal e pimenta a gosto

3 vezes a medida do arroz em água (aproximadamente 1 litro)

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo e refogue o azeite, a cebola e os dentes de alho.

Quando tiver alourado um pouco, junte a carne e o chouriço.

Deixe estufar, mexendo de vez em quando, até a carne ter alourado também; adicione o pimentão colorau, sal e pimenta, louro e o vinho branco e deixe cozinhar em fogo brando.

Escolha as folhas da couve mais tenras, lave bem, parta aos bocados as maiores e deixe as mais pequenas inteiras.

A pouco e pouco vá acrescentando água ao tacho onde a carne está cozinhando.

Depois de cozida, retire-a para outra panela, tape-a e reserve.

Meça o caldo onde a carne cozinhou, que deve ser um pouco mais que o triplo da medida do arroz. Acrescente água se for necessário, leve ao fogo para ferver e junte a couve escaldada.

Deixe retomar novamente fervura, adicione o arroz lavado e enxuto e mexa.

Começando a ferver, reduza o lume para brando e deixe cozinhar cerca de 18 minutos.

Junte a carne, misture com um garfo de madeira e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19790-arroz-a-portuense.html