

# ARROZ COM COXA DE PERU E CALABRESA

## INGREDIENTES

800 g a 1 kg de coxa de peru fatiada (aproximadamente)  
1 calabresa tipo portuguesa  
3 xícaras (chá) de arroz  
1 pimentão cortado em cubos  
1 cebola roxa média cortada em cubos pequenos  
2 dentes de alho médios cordados em cubos bem pequenos  
1 tomate vermelho médio cortada em cubos  
3 colheres de óleo de canola ou azeite  
pimenta-do-reino  
cominho  
1 maço de coentro pequeno cortado em pedaços pequenos  
sal  
1 lata de molho de tomate tradicional  
2 xícaras (chá) de vinho tinto seco

## MODO DE PREPARO

No mínimo 2 horas antes do preparo (pode ser um tempo maior) disponha os pedaços de coxa de peru fatiada no fundo de um recipiente com tampa.

Regue com o vinho tinto seco, tempere com um pouco de pimenta-do-reino, cominho e sal a gosto, deixe marinar.

Na hora de preparar, coloque o óleo em uma panela, aqueça, em seguida adicione uma a uma as fatias da coxa, sem a marinada (guarde o molho da marinada!).

Deixe fritar em fogo baixo, virando, por cerca de 10 minutos para selar bem e dourar alguma pele.

Adicione a calabresa fatiada e vá mexendo por uns 3 minutos, fritando.

Adicione após o pimentão e mexa, em seguida a cebola e o alho e mexa.

Logo após o tomate e mexa bem, deixe refogar por uns 5 minutos, adicione o molho da marinada reservado e mexa.

Coe o caldo para dentro de uma panela de pressão pequena, adicione nesta panela apenas as fatias da coxa e, se necessário, coloque água até cobrir as carnes.

Leve à pressão em fogo baixo por 15 minutos após pegar pressão.

Cuidado com a panela de pressão: após desligar, coloque a mesma na pia embaixo da torneira, ligue a água sobre a tampa e espere a pressão sair.

Abra e volte novamente todo o conteúdo (caldo e fatias) para a panela anterior.

Mexa bem, adicione o arroz bem lavado e escorrido e deixe cozinhar com tampa semi-aberta.

Se necessário, no início, adicione mais água para deixar tudo coberto, acerte o sal também neste início.

Deixe toda a mistura cozinhar até o arroz ficar macio, quase al dente.

É importante manter uma quantidade de molho generosa (não secar).

Nesta etapa final, adicione o molho de tomate, mexa aos poucos por uns 3 minutos, adicione o coentro e desligue o fogo misturando bem (é importante ficar uma certa quantidade de caldo).

Tampe a panela e espere uns 10 minutos antes de servir, irá engrossar mais um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21570-arroz-com-coxa-de-peru-e-calabresa.html>