

# CANJA DE CARNE

## INGREDIENTES

800 g de acém cortada em cubos pequenos

6 batatas médias

2 pimentão

2 cenouras

1 cebola

4 dentes de alho

2 cubos de caldo de carne

3 copos (americano) de arroz

cheiro-verde

orégano

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, doure a carne com a cebola, o alho e o caldo, por aproximadamente uns 10 minutos.

Em seguida, adicione água o suficiente para cobrir a carne, feche a pressão até amolecer.

Adicione o restante dos ingredientes (exceto o arroz), com água o suficiente para cobri-los, feche a pressão novamente por uns 10 minutos.

Adicione o arroz e o sal a gosto.

Em seguida, acrescente mais ou menos, uns 6 copos (americano) de água, ou se preferir, pode ir adicionando aos poucos.

Deixe cozinhar até o arroz amolecer, acrescente o cheiro-verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22610-canja-de-carne.html>