

CARNE PICADA COM ARROZ BRANCO

INGREDIENTES

500 g de carne picada
2 dentes de alho
1 cebola
1 tomate
1 calda de tomate
2 colheres de sopa de vinho tinto
pimenta preta a gosto
sal a gosto
fio de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite, a cebola picada e o tomate cortado em bocadinhos numa frigideira até dourar.

Em seguida, adicione a pimenta preta e a calda de tomate.

Misture tudo adicionando também um copo de água.

Após ferver, coloque a carne já temperada com o alho, sal e o vinho tinto, na frigideira.

Deixe cozinhar, mexendo sempre para não queinar.

Deixe cozinhar até ficar com pouco molho e está pronta a carne.

Quanto ao arroz, leve ao fogo um tacho com água e sal a gosto e deixe ferver.

Após fervura, adicione 2 xícaras de chá de arroz.

Leve ao fogo brando e deixe 15 minutos, mas vá mexendo para não grudar no fundo.

E está pronto para servir, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24694-carne-picada-com-arroz-branco.html>