ARROZ JARDINEIRA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 lata de seleta de legumes

1 xícara de arroz cozido

500 g de carne seca desfiada

200 g de uva passas

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne seca de um dia para o outro ou troque a água por cerca de 4 horas (há tipos de carne secas que não tem muito sal e não precisam de muito tempo para dessalgar).

Ferva a carne e, em seguida, passe-a no multiprocessador até ficar bem fininha e trituradinha.

Reserve.

Abra a lata de seleta de legumes, tire o líquido e reserve.

Cozinhe o arroz.

Ao final, misture tudo.

Fica bonito e saboroso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25802-arroz-jardineira-com-carne-seca.html