

ARROZ MARIA IZABEL

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina picada

1 kg de arroz parboilizado

1 tablete de caldo de carne da sua marca preferida

1 colher de sopa de colorau

3 dentes de alho moído ou amassado

3 cebolas grandes picadas

1 pimentão picado

1 tomate picado sem sementes

2 colheres de sopa de sal (ou a gosto)

1 porção cheiro verde (cebola e coentro)

1/2 copo americano de óleo

1 colher de sopa de margarina

1 sachê de tempero da sua marca preferida (sazon, sandella, etc)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a carne picada, um pouco de óleo, o sal, o colorau, o caldo de carne e, aproximadamente, 1 e 1/2 litro de água.

Cozinhe por 40 minutos.

Quando a carne tiver cozida, em outra panela coloque um pouco de óleo e a margarina.

Espere a margarina derreter, coloque o alho amassado, deixe dourar e adicione a cebola picada, espere 1 minuto e misture o arroz.

Em seguida, adicione a carne cozida, o tomate picado, o pimentão picado, o sachê de tempero, o cheiro verde e mais um pouco de água.

Prove o sal e se tiver a seu gosto deixe cozinhar até secar a água (mexa de vez em quando).

Quando secar a água, abaixe o fogo e tampe a panela, se necessário, acrescente mais um pouco de água.

Espere cozinhar, sempre observando pra não queimar.

Quando secar por completo, está pronto a sua Maria Izabel.

Delicioso prato, servido em quase todos os restaurantes nordestinos.

Bom apetite!