

# ARROZ CAMPESTRE

## INGREDIENTES

### CALDO DE ABÓBORA:

Caldo de abóbora:300 g de abóbora madura

2 caldos de carne

400 ml de água

## MODO DE PREPARO

### CALDO DE ABÓBORA:

Caldo de abóbora:Cozinhe até desmanchar a abóbora com o caldo de carne e a água.

Bata no liquidificador e reserve.

### ARROZ:

Arroz:Derreta uma colher de manteiga e refogue a cebola com a carne.

Junte o arroz, a ervilha, o caldo de abóbora e refogue por 5 minutos.

Junte o leite de coco e o queijo.

Coloque a outra colher de manteiga, misture delicadamente e sirva quente com o cheiro verde .

Pode-se usar sobra de churrasco/carne de panela ou de sol.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31114-arroz-campestre.html>