

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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