

ARROZ TUDO JUNTO E MISTURADO COM SOBRAS DO CHURRASCO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz cozido
- 2 xícaras de cupim de churrasco desfiado (você pode usar alguma carne que sobrou do churrasco de domingo)
- 1/3 xícara de pimentão amarelo
- 1/3 xícara de pimentão vermelho
- 1/3 xícara de pimentão verde
- 1/3 cebola roxa picada
- 1/2 xícara de ervilha
- 1 cenoura média (cortada em cubinhos)
- 6 vagens (cortadas em pequenas rodela)
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 colher de sopa de colorau

MODO DE PREPARO

Cozinhe a ervilha, a cenoura em cubos e as vagens cortadas.

Desfie a carne que sobrou do churrasco, nesta receita foi usado um pedaço de cupim.

Coloque o cupim em uma panela, depois coloque a cebola e vá refogando.

Junte os pimentões verde, amarelo e vermelho nesta panela e continue refogando.

Quando a ervilha, a cenoura e as vagens já estiverem cozidas, junte-as nesta panela e continue refogando.

Agora tempere com o sal, a pimenta-do-reino e o colorau.

Adicione o arroz já cozido e misture bem.

Agora é só servir e se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31122-arroz-tudo-junto-e-misturado-com-sobras-do-churrasco.html>