

# ARROZ COM TUDO

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz

2 xícaras de água fervente

1/2 tablete de carne dissolvido na água fervente

alho e cebola suficientes para refogar o arroz

óleo

2 colheres sopa de molho shoyu

100 ml de molho de tomate

carne moída (já temperada e cozida) ou pedaços de carne (também já temperados, pode ser cozida, frita, assada, aquela que sobrou) ou ainda, linguiça

## MODO DE PREPARO

Frite no óleo o alho e a cebola.

Coloque o arroz e refogue.

Misture o molho shoyu e o molho de tomate.

Acrescente a água fervente já com o tablete de carne dissolvido.

Junte a carne de sua preferência (moída, pedaços ou mesmo linguiça).

Abaixe o fogo, tampe parcialmente a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33201-arroz-com-tudo.html>