

ARROZ DE CARNE SECA DA GABY RÁPIDO E FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

500 g de carne seca
2 xícaras de arroz
1 linguiça cortada em cubinhos
1 cenoura picada
3 batatas inglesa
1/2 copo de requeijão
1/2 de leite
300 g de queijo coalho
1 cebola picada
3 dentes de alho
1 tomate cortados em rodela
orégano
sal
colorau
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Escalde a carne seca para dessalgar, de preferência duas vezes depois de dessalgada reserve .

Lave o arroz e reserve.

Cozinhe as batatas, descasque e reserve.

Corte o queijo em cubinhos pequenos e reserve.

Em uma panela doure a cebola e o alho com manteiga.

Em seguida acrescente a linguiça cortada em cubos, a cenoura picada e deixe fritar.

Na mesma panela que você dourou a cebola e o alho acrescente a carne seca dessalgada, caso precise acrescente mais manteiga.

Acrescente o colorau, sal e a pimenta-do-reino, todos a gosto.

Acrescente o arroz e mexa bem.

Acrescente água e deixe em fogo médio ate secar.

No liquidificador coloque as batatas, leite, requeijão e sal a gosto.

Bata até obter uma mistura cremosa e reserve em um recipiente.

No recipiente em que está o purê de batatas acrescente o queijo cortado em cubinhos, mexa e deixe reservado.

Unte uma assadeira com manteiga e coloque uma camada generosa deste arroz.

Coloque todo o purê e por cima acrescente rodela de tomate e pitada de orégano.

Coloque o restante do arroz e leve ao forno aquecido por 20 minutos a 210°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33744-arroz-de-carne-seca-da-gaby-rapido-e-facil-de-fazer.html>