

# ARROZ DOU LAURI

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz cru  
3 colheres de sopa de óleo  
1/2 cebola picada  
300 g de carne moída  
1 lata ervilha  
1 tablete de caldo de carne  
3 xícaras de água quente  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no óleo.  
Refogue a carne, coloque a ervilha e o arroz cru.  
Desmanche o tablete de carne na água quente.  
Coloque a água na panela e misture bem.  
Coloque sal a gosto.  
Deixe o arroz cozinhar, se necessário acrescente mais água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34947-arroz-dou-lauri.html>