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