ARROZ DE FRIGIDEIRA COM CARNE MOÍDA E LEGUMES

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz (comum ou parbolizado)

1 tomate médio em fatias

200 g de vagem macarrão

300 g de carne moída

1 pimentão amarelo médio em fatias

1 pimentão verde médio em fatias

1 cebola média em pedaços

4 dentes de alho picados

1 cenoura média em pedaços

salsinha picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com um pouco de azeite, coloque a carne moída e frite até que esteja no ponto

Adicione alho e cebola para agregar mais sabor e reserve

Comece a dourar em uma panela a cebola e o alho com um pouco de azeite e deixe até dourar

Acrescente o tomate e os legumes com um pouco de água junto com a salsinha e cozinhe até que fiquem al dentes

Adicione a carne moída, misture e eserve

Cozinhe o arroz com um pouco de azeite e alho

Quando a água evaporar por completo deixe descansando por 5 minutos

Em uma frigideira com azeite em fogo baixo, adicione o arroz e misture

Posteriormente acrescente o cozido de legumes junto com a carne moída

Frite por alguns 5 minutos

Sirva e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3577-arroz-de-frigideira-com-carne-moida-e-legumes.html