

# ARROZ COM SOBRAS

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
1 dente de alho triturado  
4 colheres (sopa) de cebola em cubinhos  
2 xícaras (chá) carne assada cortada em cubos de 1,5 cm (lombo, alcatra, pernil)  
1 cubo de caldo de carne  
1 e 1/2 xícara (chá) de arroz sem lavar  
3 xícaras de (chá) de água quente  
1 e 1/2 xícara (chá) de abobrinhas brasileiras em cubos pequenos  
1 xícara (chá) de cenoura em rodelas  
cheiro-verde picado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola até começarem a dourar.

Junte a carne e refogue por mais uns 2 minutos.

Adicione o caldo esfarelado e o arroz, refogue por uns 3 minutos.

Adicione a água quente, espere levantar fervura e junte a abobrinha e a cenoura.

Tampe a panela e cozinhe por 4 minutos após o início do apito.

Deixe a pressão sair naturalmente, mexa, salpique cheiro-verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36992-arroz-com-sobras.html>